КАРТОШЕЧКА
и не только
Самое вкусное меню

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Запекать, жарить, тушить — с картошкой можно все! Если лень готовить или, наоборот, захотелось чего-то грандиозного — доставайте картошку. Самый известный, доступный и любимый продукт. В качестве гарнира или полноценного блюда, сладкий или соленый, в привычном борще или в изысканном гратене — так много вариантов на основе всего лишь одного овоща.

- Анна Кобец
  -
  - Салаты
  - Закуски
  - Первые блюда
  - Блюда из картофеля и других овощей
  - Блюда из картофеля и грибов
  - Блюда из картофеля и рыбы
  - Блюда из картофеля и курицы
  - Блюда из картофеля с мясом
  - Запеканки
  - Пирожки, пироги и другая выпечка

Анна Кобец
Картошечка и не только
Самое вкусное меню

© Depositphotos.com / phb.cz; igordutina; Rawlik; zoryanchik; victoreus; canicula; AlisaRed835, обложка, 2021

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2021

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2021

* * *

Салаты

Картофельный салат по-чешски

600 г картофеля (неразваривающегося сорта), 1 морковь, 1 корень петрушки, 50 г корня сельдерея, 2 яйца, 2–3 маринованных огурца, 1 головка репчатого лука, 3–4 ст. л. майонеза, 1 ст. л. йогурта, 1 ст. л. зернистой горчицы, соль, перец по вкусу

Лучше использовать картофель восковых сортов, который не разваривается. Картофель отварить до готовности, очистить. Коренья и яйца варить 10 минут после закипания. Мелко нарезать лук, остальные ингредиенты нарезать кубиками. Смешать подготовленные ингредиенты, добавить горчицу, йогурт и майонез, перемешать. При необходимости досолить и поперчить.

Картофельный салат по-венгерски

4–5 картофелин (неразваривающегося сорта), 1 головка лука салатного сорта, 200 мл воды, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. 9 %-ного уксуса, соль

Картофель тщательно вымыть, отварить в мундире. Слить воду, дать остыть и очистить. Нарезать, выложить в салатник. Сверху положить очень тонко нарезанный лук, щедро посолить. Накрыть крышкой и оставить на час. Смешать воду, уксус, сахар, перемешать. Вылить на лук. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на 3–4 часа.

Картофельный салат по-гречески

5 картофелин (неразваривающегося сорта), 1 крупная головка красного лука, 20–30 г петрушки, 10–15 маслин или оливок

Для заправки: *100 мл оливкового масла, 35 мл свежевыжатого лимонного сока, ½ ч. л. морской соли, ½ ч. л. свежего молотого перца*

Картофель вымыть, отварить до готовности, остудить и очистить. Нарезать кубиками. Посолить, поперчить, полить маслом и лимонным соком. Лук нарезать тонкими полукольцами. Петрушку измельчить. Добавить к картофелю, перемешать. Украсить маслинами или оливками.

Картофельный салат по-венски

600 г картофеля (неразваривающегося сорта), ½ головки репчатого лука, 250 мл бульона, 6 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. яблочного или винного уксуса, ½ ч. л. горчицы, соль, молотый черный перец по вкусу, щепотка сахара

Мелко нарезать лук. Картофель отварить в мундире. Очистить горячим и нарезать тонкими ломтиками. Влить горячий бульон, перемешать. Приправить уксусом, горчицей, маслом, луком, сахаром, солью и перцем. Перемешать, чтобы кусочки слегка размялись.

Северонемецкий картофельный салат

1 кг картофеля (неразваривающегося сорта), 3 яйца, 4 зубчика чеснока, 1 головка репчатого лука, 50 г ветчины, 1 ст. л. растительного масла, 3 соленых огурца, 100 мл говяжьего или овощного бульона, 1 ст. л. рассола, 1 ч. л. зернистой горчицы, 50 мл майонеза, соль, свежемолотый черный перец

Картофель отварить до готовности. На следующий день очистить. Отварить яйца. Измельчить лук и чеснок, нарезать небольшими кубиками огурцы, яйца, ветчину. Картофель нарезать кружочками толщиной около 5 мм. На сковороде разогреть масло, обжарить лук, чеснок и ветчину до прозрачности. Добавить бульон и горчицу, снять с огня, дать остыть. Смешать с майонезом, рассолом и нарезанными огурцами. Добавить картофель и яйца, хорошо перемешать. Поперчить и посолить при необходимости. Перед подачей дать постоять 30 минут.

Картофельный салат по-вестфальски

500 г картофеля (неразваривающегося сорта), 1 яйцо, 1 морковь, 1 небольшое яблоко, 1 небольшая головка репчатого лука, 2–3 корнишона, 100 г майонеза, 2 ч. л. горчицы средней остроты, молотый черный перец

Отварить картофель, дать остыть, очистить и нарезать толстыми ломтиками. Отварить очищенную морковь и яйцо. Нарезать яйцо, морковь, корнишоны, лук и очищенное яблоко кубиками. Смешать с майонезом и горчицей. Добавить картофель, перемешать. Если салат густой, добавить немного рассола от огурцов. Дать настояться пару часов, перед подачей посыпать

молотым перцем.

Картофельный салат по-рейнски

500 г картофеля (неразваривающегося сорта), ½ головки репчатого лука, 120–130 г майонеза, 2–3 соленых огурца, 1 кислое яблоко (по желанию), 1–3 ст. л. винного уксуса, соль и молотый черный перец по вкусу

Картофель отварить до готовности. На следующий день очистить, нарезать ломтиками, полить уксусом и дать настояться. Мелко нарезать лук, очищенное яблоко и огурцы. Добавить к картофелю, смешать с майонезом. Поперчить и посолить при необходимости.

Картофельный салат по-баварски

500 г картофеля (неразваривающегося сорта), 2 ст. л. растительного масла

Для заправки: *1 головка репчатого лука салатного сорта, 1 маринованный огурец, пара веточек петрушки, 100 мл куриного бульона, 2 ст. л. яблочного или винного уксуса, соль и молотый черный перец по вкусу*

Огурец и лук нарезать мелкими кубиками, смешать. Добавить бульон, уксус, рубленую петрушку, молотый перец, соль. Картофель отварить до готовности. Очистить горячим и нарезать кубиками. Теплый картофель смешать с заправкой. Дать постоять час. Перед подачей полить маслом и перемешать.

Картофельный салат по-швабски

500 г картофеля (неразваривающегося сорта), ½ головки репчатого лука, 70–100 г копченого бекона, 100 мл бульона, 2–3 ст. л. растительного масла, 1–2 ст. л. белого винного уксуса, ½ ч. л. горчицы, соль и перец по вкусу

Отварить картофель до готовности, дать остыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить. Бекон нарезать кубиками, обжарить. Лук нарезать полукольцами. Залить кипящим бульоном, добавить горчицу, винный уксус, размешать и процедить. Добавить лук к картофелю, влить небольшими порциями бульон, чтобы ломтики им пропитались. Добавить масло, приправить солью и перцем.

Картофельный салат по-тюрингски

800 г картофеля (неразваривающегося сорта), 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 2 яблока, 4–6 корнишонов, 200 г охотничьих колбасок, 200 мл йогурта, 4 ст. л. майонеза, 1–2 ч. л. винного уксуса, щепотка паприки, молотый черный перец и соль по вкусу

Отварить картофель, дать остыть, очистить и нарезать ломтиками. Вареные яйца, корнишоны, яблоки, колбаски и лук нарезать кубиками. Смешать лук с уксусом, йогуртом и майонезом, добавить перец, соль и паприку, хорошо перемешать. Соединить все ингредиенты, заправить соусом и перемешать. Дать настояться несколько часов.

Льежский салат

500 г картофеля (неразваривающегося сорта), 500 г стручковой фасоли, 200 г копченого бекона, 1 головка репчатого лука, 1 небольшой зубчик чеснока, 1½ ст. л. красного винного уксуса, ½ ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу

Отварить картофель до готовности, остудить, очистить. Фасоль отварить практически до готовности в подсоленной воде. Разрезать на 2–3 части, смешать с картофелем. Бекон нарезать кубиками, обжарить на сковороде, переложить к овощам вместе с вытопившимся жиром. На сковороду вылить масло, выложить нарезанный полукольцами лук. Жарить до легкого изменения цвета, добавить чеснок, размешать. Влить уксус, нагревать, пока уксус не выпарится на треть. Переложить содержимое сковороды к остальным продуктам, перемешать. Посолить и поперчить. Подавать теплым.

Картофельный салат по-американски

5–6 картофелин (неразваривающегося сорта), 4–5 яиц

***Для заправки:** 1 стебель сельдерея, 1 головка репчатого лука, 3 маринованных огурца, 150 г майонеза, соль и молотый черный перец по вкусу*

Поставить вариться картофель и яйца. Мелко нарезать лук, огурцы, сельдерей, смешать с майонезом. Картофель и яйца очистить, нарезать кубиками. Смешать с заправкой, посолить и поперчить. Перед подачей дать настояться 5–6 часов.

Испанский деревенский салат

3 картофелины, 1 банка консервированного тунца или скумбрии (по желанию), 2–3 помидора, 1 сладкий перец, 2 яйца, 10–12 оливок или маслин

Для заправки: *90 мл оливкового масла, 25 мл яблочного уксуса или лимонного сока, 1 ч. л. горчицы, молотый черный перец и соль по вкусу*

Картофель и яйца отварить, остудить и очистить. Нарезать все овощи небольшими кубиками или ломтиками, яйца — ломтиками вдоль. Смешать компоненты заправки и взбить вилкой. Выложить овощи в салатник, добавить оливки или маслины. Полить заправкой, перемешать. Сверху выложить рыбу и яйца, подавать к столу.

Картофельный салат по-испански

700 г молодого картофеля, 1 крупная головка репчатого лука, веточка петрушки

Для заправки: *150 мл оливкового масла, 30 г хересного или бальзамического уксуса, крупная соль, молотый черный перец по вкусу*

Картофель хорошо вымыть, отварить в подсоленной воде до готовности, очистить, нарезать ломтиками. Добавить мелко нарезанный лук и петрушку, посыпать крупной солью и молотым перцем. Полить маслом и уксусом. Перемешать, немного раздавливая кусочки. Дать остыть при комнатной температуре, подавать к столу.

Салат из картофеля и маринованных огурцов

500 г картофеля, 1 головка красного лука, 3 соленых огурца, 2 яйца, 200 мл йогурта, соль и зелень по вкусу

Яйца сварить вкрутую. Отварить картофель до готовности, не разваривать. Очистить, нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами, огурцы и яйца — мелкими кубиками, зелень нарубить. Смешать подготовленные продукты, заправить йогуртом. При необходимости досолить.

Салат из картофеля с беконом

100 г бекона, 3 картофелины, 1–2 ст. л. растительного масла, 2 соленых огурца, 1 ст. л. зернистой горчицы, 1 головка лука (желательно салатного сорта), 1 пучок петрушки, 1 зубчик чеснока, ½ ч. л. соли, молотый черный перец по вкусу

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками и выложить в салатник. Бекон нарезать кубиками. Обжарить на сухой сковороде, переложить в салатник. Лук нарезать полукольцами, а чеснок крупно нарубить. Добавить на сковороду немного масла, обжарить лук и чеснок до золотистого цвета. Переложить в салатник. Добавить нарезанные кубиками огурцы и измельченную зелень, перемешать. Заправить маслом и горчицей, приправить перцем, перемешать, при необходимости досолить.

Картофельный салат с маринованными грибами

300 г маринованных грибов (маслят, опят или белых), 3 картофелины, 2 соленых огурца, 1 головка репчатого лука, 50 г зеленого лука, зелень петрушки

***Для заправки:** 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, горчица, молотый черный перец, соль, сахар по вкусу*

Картофель отварить, очистить, нарезать кубиками. Маринованные грибы нарезать небольшими ломтиками. Соленые огурцы и репчатый лук мелко нашинковать. Зеленый лук нарубить. Подготовленные продукты соединить. Для салатной заправки растительное масло взбить с уксусом, горчицей, сахаром и солью, добавить перец. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать. Подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Картофельный салат с рыбой

4 картофелины, ½ банки сайры или сардин в масле, ½ головки репчатого лука, ½ зеленого яблока, 1 соленый огурец, 2 яйца, 100 г майонеза, молотый черный перец по вкусу

Отварить картофель и яйца, очистить. Все продукты, кроме рыбы, нарезать кубиками. Соединить, заправить майонезом. Дать постоять 30 минут. Перед подачей посыпать молотым перцем, выложить сверху кусочки рыбы.

Постный оливье с грибами

200–250 г шампиньонов, 3–4 картофелины, 1 крупная морковь, 2–3 маринованных огурца, ½ зеленого яблока или свежего огурца, 3–4 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. растительного масла

Для постного майонеза: *50 мл жидкости от консервированного зеленого горошка, около 200 мл растительного масла, 1–2 ч. л. лимонного сока, ½ ч. л. сахара, соль, горчица по вкусу*

Картофель и морковь отварить до готовности, дать остыть, очистить. Огурцы и яблоко очистить от кожицы и семян. Нарезать все подготовленные продукты одинаковыми кубиками, соединить. Добавить горошек. Грибы мелко нарезать, обжарить на растительном масле до выпаривания жидкости. Снять со сковороды, дать остыть, добавить в салат. Для майонеза соединить жидкость от горошка, сахар, соль, горчицу и лимонный сок. Взбить погружным блендером до образования пены (около минуты). Тонкой струйкой влить масло, продолжая взбивание. Должен получиться пышный белый соус. При необходимости добавить еще соли или сахара. Заправить салат майонезом, аккуратно перемешать и подать на стол.

Картофельный салат с грибами и зеленым горошком

200 г маринованных шампиньонов или других грибов, 6–8 картофелин, 4–5 маринованных огурцов, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1 головка репчатого лука, зелень, растительное масло, молотый перец, соль

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кубиками. Маринованные грибы нарезать небольшими ломтиками, огурцы — маленькими кубиками. Лук очистить, мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный зеленый горошек и рубленую зелень. Салат посолить, поперчить, заправить маслом и аккуратно перемешать.

Салат из картофеля с груздями

4–5 отварных белых грибов, 3 соленых груздя, 3–4 картофелины

Для заправки: *2 ст. л. маринованных каперсов, 2 ст. л. рубленого зеленого лука, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сахара, соль, перец*

Белые грибы и грузди нарезать соломкой. Картофель отварить, нарезать небольшими ломтиками или кубиками, соединить с грибами. Для заправки растительное масло растереть с горчицей, уксусом, сахаром, солью и перцем, добавить рубленые каперсы и мелко нарезанный зеленый лук. Салат полить заправкой и перемешать.

Салат из картофеля и маринованных опят

200 г маринованных опят, 1 зубчик чеснока, 50 г сухариков, 1 пучок зеленого лука, 2 отварные картофелины, 2 отварных яйца, 4 ст. л. майонеза, зелень укропа и базилика

Картофель нарезать дольками, яйца натереть на крупной терке. Соединить с нарезанными опятами, измельченным зеленым луком и чесноком. Заправить майонезом, перемешать, всыпать сухарики и еще раз перемешать. Украсить зеленью базилика и укропа.

Салат с клюквой

200 г маринованных грибов, 4 картофелины, 1 морковь, 100 г консервированного зеленого горошка, 4 ст. л. клюквы, 1 маленькая головка репчатого лука, ½ пучка зеленого лука, ½ пучка зелени укропа и петрушки, 5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель и морковь отварить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Лук мелко нарезать, посыпать солью, полить уксусом, оставить на 10 минут. Грибы нарезать пластинками. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный зеленый горошек, клюкву и рубленый зеленый лук. Салат заправить растительным маслом, поперчить и посолить, аккуратно перемешать. Подавать, посыпав рубленой зеленью укропа и петрушки.

Салат «Гнездо глухаря»

500 г отварного куриного филе, 4 отварных яйца, 500 г картофеля, 1 луковица, 2 свежих огурца, пучок зелени, соль, майонез, 4–5 ст. л. растительного масла для жарки

Куриное филе нарезать мелкими кубиками. Лук нашинковать, положить в дуршлаг, ошпарить кипятком, а затем

промыть холодной водой. Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой и порциями обжарить в растительном масле до золотистой корочки, посолить. Огурцы вымыть, очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой. Белки отделить от желтков. Смешать филе, лук, огурцы, мелко нарезанные белки, половину жареного картофеля, посолить и заправить майонезом. Выложить салат в глубокий широкий салатник, в центре сделать небольшое углубление. Сверху густо посыпать мелко нарубленной зеленью (часть зелени отложить). По кругу выложить оставшийся жареный картофель — «веточки» для «гнезда».

Растереть желтки с очень мелко нарубленной зеленью, добавить 1 ст. л. майонеза и сформовать из этой массы продолговатые яйца. Положить их в «гнездо» на зелень.

Салат «Казацкий»

200 г свежих грибов, 2 картофелины, 50 г корня сельдерея, 60 г майонеза, соль по вкусу

Картофель и корень сельдерея очистить, отварить по отдельности в подсоленной воде, вынуть, остудить, нарезать кубиками. Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками. Подготовленные продукты соединить, посолить, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Картофель по-корейски

500 г картофеля, 1 небольшая головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 50 мл растительного масла, 1 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. приправы для корейской моркови, 3 ст. л. 9 %-ного уксуса

Поставить нагреваться воду. Нарезать очищенный картофель соломкой или натереть на терке. Добавить в воду соль и уксус. Бросить картофель, после закипания варить 30–60 секунд, картофель должен остаться слегка хрустящим. Откинуть на дуршлаг, переложить в миску. В центре сделать углубление, всыпать специи. Нарезать лук полукольцами. Обжарить на масле до золотистого цвета. Масло без лука вылить на специи, размешать, добавить измельченный чеснок. Перемешать, дать настояться 1–2 часа.

Картофель по-корейски с говядиной

500 г картофеля, 250 г говядины, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. паприки, 1 ч. л. острого перца, 1 ч. л. кориандра, 2 ст. л. растительного масла + для жарки, 1 ст. л. уксуса + уксус для варки, соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой или натереть на терке для корейской моркови. Опустить в подкисленную воду (1 ст. л. уксуса на 1 л воды). Мясо также нарезать тонкой соломкой, для удобства можно подморозить. Небольшими порциями обжарить мясо на растительном масле. Не пережаривать. Довести до кипения 2 л воды, добавить 1 ч. л. соли и 2 ст. л. уксуса. Опустить картофель. Варить 30–60 секунд после закипания. Картофель должен оставаться слегка хрустящим, не развариться. Выложить на картофель говядину. В центре сделать углубление, всыпать все специи. Разогреть на сковороде масло, вылить на специи. Перемешать, добавить чеснок и уксус. Дать настояться 30 минут и подавать.

Картофельный салат «Гамджа»

3–4 картофелины, 2 моркови, 3 яйца, 2 огурца, ½ яблока («фуджи»), ¼ ч. л. сахара, соль по вкусу, 100–120 г майонеза

Отварить яйца, очистить и нарезать кубиками (отложить один желток для украшения). Так же нарезать огурцы и яблоко. Картофель и морковь очистить, нарезать картофель кусочками около 2 см, а морковь — около 1 см. Отварить их до готовности — овощи не должны развариться в кашу. Слить воду, дать овощам остыть. Добавить остальные ингредиенты и хорошо перемешать. Картофель должен размяться, утратить форму. Сделать из салата шарики, украсить тертым желтком и подавать.

Картофельный салат со шпинатом

4 картофелины, 3 болгарских перца, 200 г шпината, 1 ст. л. рубленого базилика, 5–6 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. зернистой горчицы, соль

Картофель отварить, нарезать ломтиками. Перец запечь в духовке, очистить, нарезать такими же ломтиками. Соединить картофель с перцем, добавить рубленый шпинат. Для заправки базилик растереть с солью и горчицей, добавить лимонный сок и оливковое масло, взбить. Салат полить заправкой и аккуратно перемешать.

Салат «Крестьянский»

2 картофелины, 1 редька, 1 морковь, 1 яблоко, 2–3 ст. л. сметаны, соль по вкусу

Картофель отварить. Все продукты очистить и натереть на средней терке, перемешать. Посолить и заправить сметаной.

Картофельный салат с черемшой

200 г черемши, 3 средние картофелины, 1 пучок петрушки, 2 огурца, 1 пучок зеленого лука, 100 г консервированного зеленого горошка, растительное масло для заправки, соль по вкусу

Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Черемшу, петрушку, зеленый лук вымыть, обсушить, нарезать. Сложить подготовленные продукты в глубокую миску. Добавить консервированный зеленый горошек, посолить и перемешать. Заправить салат растительным маслом.

Салат из картофеля и редиса

3 картофелины, 150 г редиса, 5–7 грецких орехов, 3–5 перьев зеленого лука, 4 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. меда, 1 ч. л. горчицы, соль и молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить и отварить. Горячим нарезать на кружочки и залить маринадом из смеси растительного масла, лимонного сока, горчицы и меда, оставить на час. Лук измельчить, редис нарезать кружочками. Орехи поджарить на сухой сковороде и измельчить. Соединить все ингредиенты с картофелем, поперчить и посолить, перемешать и подавать.

Салат из картофеля и перца

2 картофелины, 1 болгарский перец красного цвета, 1 соленый огурец, растительное масло, соль по вкусу

Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. У перца удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Огурец нарезать кубиками. Смешать подготовленные продукты, при необходимости посолить. Заправить растительным маслом.

Салат из сельди с овощами

250 г филе слабосоленой сельди, 3 картофелины, 2–3 свежих огурца, 70–100 г корня сельдерея, 1 сладкий красный болгарский перец, ½ лимона, соль по вкусу, 150–200 г майонеза

Картофель отварить, охладить, очистить. Картофель, огурцы (часть отложить для украшения), сельдерей, красный болгарский перец нарезать мелкими кубиками. Все ингредиенты смешать, посолить, заправить майонезом и выложить на тарелку горкой. Филе сельди нарезать широкими полосками и выложить сверху на овощи. Блюдо украсить ломтиками лимона и огурца.

Салат из картофеля с грибами

4 картофелины, 5–8 шампиньонов, 3 соленых огурца, 1 головка репчатого лука, 5 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Картофель отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать кубиками, лук — полукольцами, шампиньоны — на четверти. Обжарить шампиньоны и лук в масле. В салатнице соединить огурцы, картофель, грибы и лук. Перемешать, добавить масло и снова перемешать. При необходимости посолить и поперчить. Салат можно подавать теплым и холодным.

Салат с картофелем и помидорами

2 картофелины, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, зелень петрушки, майонез или сметана для заправки, соль по вкусу

Картофель отварить и очистить. Обдать помидоры кипятком, охладить, удалить кожицу. Помидоры, лук и вареный картофель нарезать тонкими кружочками, добавить толченый чеснок. Сельдерей и корень петрушки нарезать соломкой, положить к овощам, посолить. Заправить майонезом или сметаной, перемешать, украсить зеленью и подавать.

Картофельный салат с семгой

150 г соленой семги, 3 картофелины, 1 морковь, 1 головка лука салатного сорта, 2–3 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Картофель и морковь отварить, очистить, нарезать кубиками. Лук мелко нарубить. Филе семги нарезать небольшими кусочками. Соединить подготовленные продукты, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, перемешать. Дать салату настояться 1 час.

Салат с картофелем и яблоком

3 картофелины, 1 крупное яблоко, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. лимонного сока, соль по вкусу

Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать дольками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Смешать лук и яблоки, полить лимонным соком. Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками. Добавить к яблокам, перемешать. Посолить, заправить маслом.

Винегрет

3 картофелины, 2 свеклы, 3–4 соленых огурца, 50–70 г квашеной капусты (по желанию), 1 крупная морковь, 1 головка репчатого лука, соль по вкусу

Для заправки: *3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. яблочного уксуса или 6 %-ного винного, ½ ч. л. горчицы*

Отварить или запечь картофель, свеклу и морковь до готовности. Дать остыть и очистить. Небольшими кубиками нарезать лук и огурцы, смешать — так лук будет мариноваться, пока нарезаются остальные продукты. Картофель, морковь и свеклу нарезать такими же кубиками. Если используется капуста, мелко ее нарезать. Соединить подготовленные продукты, перемешать, при необходимости посолить. Смешать для заправки масло, уксус и горчицу, слегка взбить вилкой. Вылить в салат и перемешать. Подавать сразу же.

Картофельный салат с хреном

3 картофелины, 1 свекла, 1 головка репчатого лука, 1–2 ч. л. тертого хрена, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. уксуса, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук мелко нарезать, добавить щепотку соли, перца и полить уксусом. Картофель и свеклу отварить до готовности, а затем очистить, нарезать кубиками и перемешать с луком. Посолить и

поперчить. Смешать хрен с растительным маслом. Заправить салат.

Винегрет с фасолью

2 крупные свеклы, 2 моркови, 3 картофелины, 3–4 маринованных огурца, 150 г консервированной или отварной фасоли, 1 головка красного лука, 2–3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Картофель, морковь и свеклу отварить в мундире, очистить, нарезать небольшими кубиками. Маринованные огурцы нарезать ломтиками. Лук мелко нарубить. Соединить подготовленные ингредиенты, добавить фасоль. Винегрет посолить, заправить маслом и перемешать.

Винегрет с фасолью и грибами

2 свеклы, 3 картофелины, 200 г соленых грибов, 200 г отварной фасоли, 2–3 соленых огурца, 2–3 моркови, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль по вкусу

Отварить по отдельности свеклу, морковь и картофель, нарезать мелкими кубиками. Добавить мелко нарезанные грибы, огурцы, лук, посолить. Заправить смесью масла и уксуса.

Винегрет с маринованными грибами

2 крупные свеклы, 2 моркови, 2 картофелины, 150 г маринованных грибов, 1 головка репчатого лука, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, соль по вкусу

Свеклу, морковь, картофель отварить, нарезать кубиками. Грибы промыть, крупные разрезать на кусочки. Лук мелко нарубить. Соединить подготовленные продукты. Смешать растительное масло с горчицей, заправить винегрет, добавить соль, перемешать.

Винегрет с яблоком и зеленым горошком

2 свеклы, 2 моркови, 3 картофелины, 1 банка консервированного горошка, 1 яблоко, 1 маринованный огурец, 1

головка репчатого лука, 2 ст. л. лимонного сока, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль по вкусу

Лук измельчить, залить лимонным соком. Свеклу, морковь и картофель отварить, нарезать кубиками. Огурец и яблоко, очищенное от кожицы, нарезать ломтиками. Соединить все продукты, добавить консервированный горошек. Для заправки масло взбить с уксусом и солью. Винегрет полить заправкой, аккуратно перемешать.

Винегрет со свежей капустой

2–3 картофелины, 1 свекла, 2 моркови, 150 г белокочанной капусты, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 соленый огурец, 1 яблоко, соль

Для заправки: *5 ст. л. растительного масла, 1½ ст. л. уксуса*

Картофель, морковь и свеклу отварить, очистить, нарезать кубиками. Капусту мелко нашинковать. Огурец и очищенное яблоко мелко нарезать. Подготовленные продукты соединить, добавить зеленый горошек, соль, заправить смесью масла и уксуса.

Винегрет с цветной капустой

1 свекла, 1 морковь, 2 картофелины, 100 г цветной капусты, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка

Для заправки: *растительное масло, лимонный сок, соль и сахар по вкусу*

Картофель, морковь и свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками. Цветную капусту разобрать на соцветия, бланшировать в кипятке пару минут. Все овощи смешать, добавить горошек. Заправить смесью масла, лимонного сока, сахара и соли.

Рыбный винегрет

300 г филе плотной белой рыбы, 3 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 соленых огурца, специи для рыбы по вкусу

Для заправки: *4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль*

Филе рыбы припустить в небольшом количестве воды со

специями, охладить, нарезать мелкими кусочками. Картофель, свеклу и морковь отварить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Соленые огурцы и лук мелко нашинковать. Все ингредиенты соединить, посолить, заправить смесью растительного масла и лимонного сока.

Сельдь под шубой

1 слабосоленая сельдь, 2 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 100 г майонеза, молотый черный перец по вкусу, зелень для украшения

Картофель, морковь, свеклу и яйца отварить. Удалить кости у рыбы, нарезать филе небольшими кусочками. Лук нарезать кубиками, остальные овощи и яйца натереть на крупной терке. Лук выложить в дуршлаг, полить кипятком и сразу промыть холодной водой. На сервировочное блюдо выложить слой сельди, посыпать луком, накрыть картофелем, смазать майонезом. Затем выложить морковь, яйца, свеклу, каждый слой промазать майонезом, поперчить по желанию. Готовый салат украсить зеленью.

Морковь по-индийски

2 моркови, 2 ст. л. растительного (лучше горчичного) масла, 3 зубчика чеснока, кусочек корня имбиря 2 см, ⅓ ч. л. куркумы, 1½ ч. л. семян горчицы, 1–2 ч. л. молотого красного перца, 2–3 ч. л. лимонного сока, соль по вкусу

Прогреть на сухой сковороде семена горчицы до приятного аромата, дать остыть. Очистить морковь, нарезать кусочками. Имбирь и чеснок очистить, измельчить. Разогреть масло на сковороде. Выложить морковь, имбирь, чеснок, перемешать и снять с огня. Посолить и всыпать специи, хорошо перемешать. Дать остыть, добавить лимонный сок по вкусу.

Морковь по-марокканski

500 г моркови, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. нарезанной кинзы, 3 ст. л. нарезанной петрушки, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. молотой зиры, 2–3 ст. л. белого винного уксуса или лимонного сока, 2–3 ст. л. оливкового масла, 50 г маслин без косточек, щепотка сумаха (по желанию), соль по вкусу

Очистить и мелко нарезать чеснок. Смешать чеснок с травами, специями, оливковым маслом, уксусом или лимонным соком, размешать и посолить. Морковь очистить, нарезать кружочками или кубиками, отварить до мягкости, не разваривать. Слить воду и слега остудить. Смешать теплую морковь с соусом. Дать постоять пару часов или ночь, перед подачей посыпать нарезанными маслинами.

Морковь по-корейски

1 кг моркови, 4–5 зубчиков чеснока, 1 головка репчатого лука, ½ ч. л. кориандра, ½ ч. л. острого перца или специй для корейской моркови, 1–2 ч. л. сахара (если морковь несладкая), 2–3 ст. л. 9 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла (лучше кукурузного), 1–1½ ч. л. соли

Натереть морковь на терке для корейской моркови. Посолить половиной соли, слегка помять, оставить до выделения сока. Сок слить (по желанию его можно будет добавить позже). Сделать углубление в центре горки моркови, всыпать туда измельченный чеснок, крупно помолотый кориандр, острый перец или специи для корейской моркови. По краю полить половиной уксуса. Лук нарезать полукольцами. На сковороде разогреть масло. Обжарить лук до коричневого цвета. Лук удалить. Горячее, но не дымящееся масло вылить в углубление на специи, перемешать. Оставить на 5–10 минут. Добавить оставшийся уксус, по вкусу добавить еще соли и сахара, по желанию добавить слитый ранее сок. Хорошо перемешать, дать настояться пару часов, а лучше ночь. Готовый салат хранить в холодильнике до недели.

Салат из моркови с орехами

2 моркови, 100 г грецких орехов, 100 г изюма, 1–2 ст. л. натурального йогурта или сметаны, 1–2 зубчика чеснока (по желанию), ½—1 ч. л. меда, соль по вкусу

Изюм промыть и залить кипятком, оставить на 10 минут. Натереть на средней терке очищенную морковь, посолить и слегка помять. Добавить отцеженный изюм, нарубленные орехи, мед, измельченный чеснок. Заправить йогуртом или сметаной и хорошо перемешать.

Салат из моркови с апельсинами

2 моркови, 2 апельсина, 1 ст. л. семечек тыквы, 1 ст. л. семечек подсолнечника или 2 ст. л. рубленых орехов, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, ½ ч. л. мелкого сахара, щепотка соли

Морковь очистить и натереть на крупной терке, посыпать солью и сахаром. Разделать апельсин на дольки без пленок. Разрезать каждую на 3 части, выделившийся сок собрать. Добавить апельсины к моркови, посыпать семечками. Смешать лимонный, апельсиновый сок и масло, посолить и слегка взбить. Заправить салат и подавать.

Турецкий салат из моркови

2 крупные моркови, 100 мл йогурта, 1 ст. л. майонеза (по желанию), 50 г грецких орехов или 2–3 веточки петрушки, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Морковь очистить, натереть на терке. Выложить на сковороду, добавить масло. Пассеровать до мягкости, 3–5 минут, не зажаривать. Дать остыть. Добавить измельченный чеснок, заправить йогуртом или смесью йогурта и майонеза, посолить, перемешать. При подаче украсить поджаренными орехами или зеленью петрушки.

Салат из моркови, апельсинов и изюма

4 моркови, 50–70 мл апельсинового сока, 1 апельсин, щепотка соли, ½—1 ч. л. сахара, 1 ч. л. лимонного сока, 1 щепотка корицы, 2 ст. л. изюма, 1 ч. л. кунжута

Изюм промыть. Кунжут слега обжарить на сухой сковороде. Очистить морковь, натереть на терке. У апельсина срезать верх и низ, поставить на доску, срезать ножом цедру и лежащий под ней белый слой. Затем нарезать дольки между сегментами, собрать выделившийся сок. Соединить морковь и апельсины. Посыпать солью, корицей и сахаром (его количество зависит от сладости моркови и цитрусовых). Полить соком. Перемешать, добавить изюм, посыпать кунжутом и подавать.

Салат из моркови и яблок

2 моркови, 1 яблоко, 50 г грецких орехов, 1 ст. л. меда, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, соль и молотый

черный перец

Орехи поджарить на сухой сковороде до приятного аромата, крупно нарубить. Яблоко и морковь очистить и натереть на терке, смешать. Полить лимонным соком, медом и маслом, посолить и поперчить, перемешать. Посыпать орехами и подавать.

Салат из свеклы с черносливом

3 свеклы, 200 г чернослива, 100 г грецких орехов, 2 зубчика чеснока (по желанию), 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. меда (по желанию), 3–4 ст. л. сметаны, соль по вкусу

Свеклу запечь или отварить до готовности, остудить и очистить. Натереть на крупной терке, добавить пропущенный через пресс чеснок. Чернослив залить небольшим количеством воды. Всыпать сахар, отварить 10–15 минут. Остудить в отваре, затем нарезать. Смешать со свеклой, добавить нарубленные орехи, мед. Посолить, перемешать. Заправить сметаной. Украсить орехами.

Салат из свеклы по-гречески

2 свеклы, 40–50 г грецких орехов или миндаля, зелень петрушки

Для заправки: *4 ст. л. греческого йогурта, 1 ст. л. яблочного уксуса или лимонного сока, 1 ст. л. оливкового масла, 1 зубчик чеснока, соль*

Отварить свеклу до готовности, остудить и очистить. Нарезать кубиками. К йогурту добавить пропущенный через пресс чеснок, уксус или лимонный сок, масло, соль. Заправить свеклу, посыпать рублеными орехами и петрушкой.

Салат из свеклы по-марокканski

500 г свеклы, ½ головки репчатого лука салатного сорта, 1 ст. л. рубленой петрушки

Для заправки: *2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока или уксуса, ½ ч. л. зиры (по желанию), ⅓ ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу*

Свеклу хорошо вымыть, отварить или запечь в духовке до готовности. Дать остыть и очистить. На сухой сковороде прогреть семена зиры до приятного аромата, смолоть. Смешать компоненты заправки. Свеклу нарезать кубиками или ломтиками,

посыпать мелко нарезанным луком и петрушкой. Полить заправкой, размешать. Оставить мариноваться в холодильнике на час. Перед подачей при необходимости добавить соли или перца.

Салат из свеклы с яблоками и орехами

1 свекла, 2 яблока, 50–70 г грецких орехов, зелень петрушки, щепотка соли

Для заправки: *2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока*

Свеклу очень хорошо вымыть, очистить, натереть на терке. У яблок удалить сердцевину, нарезать тонкими брусочками, сразу же смешать со свеклой. Орехи и зелень нарубить, добавить к яблокам и свекле, посолить. Перемешать, выложить в салатник. Полить смесью масла и лимонного сока.

Салат со свеклой, маринованными грибами и ветчиной

1 свекла, ½ корня сельдерея, 100 г ветчины, 100 г маринованных грибов, 1 яблоко, зелень петрушки

Для заправки: *½ ч. л. сухой горчицы, 50 мл винного уксуса, 100 мл оливкового масла, 100 г майонеза, соль по вкусу*

Свеклу и корень сельдерея отварить, нарезать кубиками. Яблоко очистить и мелко нарезать. Грибы нарезать пластинами. Ветчину нарезать соломкой. Зелень петрушки мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить. Для заправки оливковое масло взбить с горчицей и уксусом. Продолжая взбивать, постепенно добавить майонез, посолить по вкусу. Салат полить заправкой и перемешать.

Маринованная свекла

1 кг свеклы, зелень и растительное масло для подачи

Для маринада: *500 мл воды, 5 ст. л. 9 %-ного уксуса, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. тмина, 2 ч. л. маринованного хрена*

Хорошо вымыть свеклу, не чистить. Отварить практически до готовности. Пока свекла остывает, приготовить маринад. В горячей воде размешать соль, сахар, всыпать тмин. Когда остынет, добавить уксус и хрен. Свеклу очистить, нарезать ломтиками. Положить в маринад не менее чем на 2 часа, но лучше на 5–6 часов. Готовый салат можно хранить в

холодильнике до 1 недели. При подаче по желанию посыпать рубленой зеленью, сбрызнуть растительным маслом.

Свекла по-корейски

500 г свеклы, 50 мл уксуса, ½ ч. л. соли, 1½ ч. л. сахара, 100 мл растительного масла, 4 зубчика чеснока, по ½ ч. л. молотого черного и красного перца, 1 ч. л. молотого кориандра

Очищенную свеклу натереть на терке для корейской моркови и добавить пропущенный через пресс чеснок. Добавить соль и сахар. Оставить на пару минут, чтобы выделился сок. Сок слить и смешать с уксусом. На свеклу горкой насыпать специи, не перемешивать. Разогреть масло и вылить на специи, все перемешать, добавить сок с уксусом. Дать настояться около часа.

Салат из свеклы с сельдью

250 г филе сельди, 2 свеклы, 1 кислое яблоко, 1 головка красного лука, сок ½ лимона, 4–5 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. зернистой горчицы, соль по вкусу

Свеклу отварить или запечь до готовности, дать остыть, очистить. Свеклу, яблоко и лук мелко нашинковать, филе сельди нарезать кусочками. Подготовленные продукты соединить. Для заправки растительное масло взбить с лимонным соком, горчицей и солью. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать.

Салат из дайкона со сладким перцем

1 дайкон, ½ сладкого перца

***Для маринада:** 1 ст. л. 9 %-ного уксуса, 2 ст. л. воды, 1 ст. л. сахара, щепотка соли, зелень сельдерея или петрушки*

Дайкон очистить, натереть на крупной терке или нарезать соломкой. Соединить воду, уксус, соль и сахар, размешать до растворения сахара. Вылить к дайкону, перемешать. Добавить тонко нарезанный перец, украсить зеленью. Подавать к блюдам из мяса и рыбы.

Дайкон в цитрусовом маринаде

400 г дайкона, 1 ч. л. соли

Для маринада: *1 ч. л. соли, ½ лимона, 2–3 ст. л. рисового уксуса, 1 ст. л. сахара*

Дайкон очистить, нарезать брусочками толщиной около 1 см. Посыпать 1 ч. л. соли, размешать и оставить на час. С лимона тонко натереть цедру (без белой части), выжать сок. Соединить цедру, сок, соль, рисовый уксус и сахар. Размешивать, пока сахар не растворится. С дайкона слить выделившуюся жидкость, отжать его. Залить маринадом, перемешать и оставить на час.

Маринованный дайкон по-японски

2 дайкона, соль по вкусу

Для маринада: *100 г сахара, 1 ст. л. соли, 100 мл уксуса, 100 мл воды, 1 ст. л. саке (по желанию), 1 ч. л. куркумы (по желанию)*

Дайкон очистить, нарезать полукружочками. Посолить, оставить на 1–2 часа. Соединить компоненты маринада. Довести до кипения, снять с огня. Дайкон отжать, переложить в банку. Залить горячим маринадом. Мариновать 2 дня.

Салат из дайкона по-индийски

200 г дайкона, 1 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. семян горчицы, ½ ч. л. семян зиры, сок ½ лимона, соль и острый перец по вкусу

Натереть дайкон на терке, нарезать тонкими кружочками острый перец. Разогреть масло на сковороде, добавить горчицу и зиру, когда начнут потрескивать, снять с огня. В горячее масло выложить нарезанный острый перец. Вылить на дайкон. Посолить, полить лимонным соком.

Салат из дайкона и моркови «Намасу»

1 дайкон, 1 небольшая морковь, 1 ч. л. без горки соли, семена кунжута, лимонная цедра для украшения

Для заправки: *1 ст. л. 9 %-ного уксуса, 1 ст. л. воды, 2 ч. л. сахара, щепотка соли*

Дайкон и морковь очистить, натереть на терке или нарезать тонкой лапшой. Посолить, перемешать, слегка сжимая. Оставить на 10 минут. Смешать уксус, сахар, воду, щепотку соли, подождать до растворения сахара. Овощи отжать, переложить в

салатник. Залить заправкой, перемешать. Подавать к столу сразу же или оставить для маринования в холодильнике на 1 день. Перед подачей посыпать кунжутом или цедрой лимона.

Салат из дайкона по-корейски

250 г дайкона, 1 ч. л. хлопьев острого перца, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. рыбного или соевого соуса, 1 зубчик чеснока, ⅓ ч. л. соли

Нарезать дайкон соломкой, добавить пропущенный через пресс чеснок и остальные ингредиенты, перемешать. Оставить мариноваться минимум на 30 минут.

Салат из дайкона с крабовыми палочками

120 г крабовых палочек, 1 дайкон, ½ моркови, 1 яйцо, 1½—2 ст. л. майонеза, соль, молотый черный перец по вкусу

Дайкон и морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яйцо отварить вкрутую, очистить и очень мелко нарезать. Крабовые палочки натереть или мелко нарезать. Соединить все ингредиенты. Добавить майонез, соль и перец. Хорошо перемешать и дать настояться в холодильнике 30 минут.

Салат из картофеля с морской капустой

3 картофелины, 200 г консервированной морской капусты, 1 морковь, 1 соленый огурец, 1 головка репчатого лука, 100 г майонеза, ⅓ лимона, зелень петрушки, соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить до готовности, очистить и нарезать ломтиками. Огурец нарезать мелкими кубиками. Морскую капусту промыть и слегка отжать. Лук измельчить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить, хорошо перемешать и украсить нарезанными ломтиками лимона и рубленой зеленью петрушки.

Салат из кореньев с морской капустой

½ корня сельдерея, 1 отварная морковь, 1 корень петрушки, 100 г морской капусты, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу

Очищенные сельдерей, петрушку и отварную морковь

нашинковать соломкой, добавить морскую капусту. Для заправки масло взбить с лимонным соком, сахаром и солью. Салат полить заправкой, перемешать.

Закуски

Домашние картофельные чипсы

500 г картофеля, 2 ст. л. растительного масла, по ⅓ ч. л. острого перца и молотой паприки, крупная соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить, нарезать ломтиками толщиной 2–3 мм. Выложить в миску, добавить 1 ст. л. растительного масла, паприку, острый и черный перец, соль, перемешать. Духовку разогреть до 200 °С. Выложить картофель в один слой на пергамент, смазанный маслом. Запекать 15 минут, затем перевернуть чипсы на другую сторону и запекать еще 15 минут. Чипсы должны зарумяниться.

Скордалия

3–4 картофелины, 3–4 зубчика чеснока, 30–50 мл оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока или винного уксуса, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить, нарезать и отварить в подсоленной воде до готовности. Размять в пюре. Добавить пропущенный через пресс чеснок, перец, лимонный сок или винный уксус. Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить масло. Охладить. Подавать к жареной рыбе или намазав на тосты.

Картофель «Алиоли»

3–4 картофелины, 2–3 веточки петрушки

***Для соуса:** 125 мл подсолнечного или оливкового масла, 2–3 зубчика чеснока, 60 мл молока, соль по вкусу*

Картофель хорошо вымыть, не чистить, отварить в подсоленной воде до готовности, около 20 минут. Очистить и нарезать на кусочки неправильной формы. Приготовить соус. Пропустить через пресс чеснок, положить в высокий стакан. Добавить щепотку соли и растереть. Влить молоко и масло. Опустить в стакан погружной блендер. Взбивать на самой высокой скорости до загустения. При необходимости добавить еще соли. Вылить соус к картофелю, аккуратно перемешать. Затем добавить мелко нарезанную петрушку и перемешать еще

раз. Перед подачей выдержать 30 минут в холодильнике.

Корзинки из картофеля с грибами

3 картофелины, 200 г шампиньонов, 1 плавленый сырок, 1 помидор, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 50 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, 1–2 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. растительного масла

Лук нарезать кубиками, грибы — небольшими кусочками. Лук обжарить в растительном масле 2–3 минуты, затем добавить грибы и сливочное масло, жарить до готовности, 5–10 минут. Плавленый сырок натереть на мелкой терке, поместить в миску, добавить яйцо и перемешать. Помидор нарезать тонкими кружочками. Картофель очистить, вымыть и нарезать тонкими кружочками. Отдельно натереть твердый сыр. Формы для кексов смазать маслом, обсыпать сухарями. Выложить в них картофельные пластинки по 5 штук в виде корзиночек. На дно корзиночек уложить по ½ ч. л. плавленого сыра. Сверху уложить грибы, накрыть их кружком помидора. Запекать в духовке 25–30 минут при 180 °С. Затем вынуть, посыпать сверху твердым сыром и запекать еще 5–7 минут, чтобы сыр расплавился. Готовые корзинки подавать горячими.

Закусочный «Наполеон» с картофелем и грибами

6 готовых вафельных коржей, 300 г шампиньонов, 400–500 г картофеля, 1 крупная головка репчатого лука, 100 г твердого сыра, 100 мл жирного молока или сливок, 50 г сливочного масла, 30–40 мл растительного масла, соль, зелень и специи по вкусу

Картофель отварить, размять в пюре со сливочным маслом и молоком или сливками. Лук нарезать полукольцами, обжарить в масле 2–3 минуты. Добавить очищенные и мелко нарезанные грибы, жарить все вместе, перемешивая, пока выделившаяся жидкость полностью не выпарится. Грибы соединить с картофельным пюре, добавить мелко нарубленную зелень, соль и специи, тщательно перемешать. Коржи смазать начинкой, посыпать тертым сыром и уложить друг на друга. Верхний корж посыпать тертым сыром. Пирог поместить в духовку, разогретую до 170–190 °С, и выпекать 5–7 минут, до расплавления сыра.

Перец, фаршированный картофелем и грибами

8 болгарских перцев, 300 г шампиньонов, 5–6 картофелин, 1 головка репчатого лука, 2–3 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Лук и грибы нарезать, обжарить в масле. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, размять в пюре. Добавить обжаренные грибы с луком, перемешать. Перцы вымыть, срезать верхушки с плодоножкой, очистить от семян и слегка посолить и поперчить изнутри. Подготовленные перцы окунуть в кипяток на 2 минуты, обсушить, наполнить приготовленной начинкой. Обжарить перцы на растительном масле со всех сторон и довести под крышкой до готовности (воду лучше не доливать, чтобы не расплылась картофельная начинка).

Перец, фаршированный овощами

4–5 шт. сладкого перца, 6 ст. л. растительного масла, 2 картофелины, 2–3 помидора, 1 головка репчатого лука, 80 г корня сельдерея, 2 небольшие моркови, 100 г брынзы, 1 яйцо, 100 мл молока, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, соль по вкусу

Перцы вымыть, срезать верхушки с плодоножкой, очистить от семян и слегка посолить изнутри. Очищенные лук, морковь и сельдерей нарезать мелкими кубиками и протушить в масле с небольшим количеством воды. Когда овощи станут мягкими, добавить нарезанный кубиками картофель, а в конце приготовления положить половину мелко нарезанных помидоров, измельченные чеснок, брынзу и нарезанную зелень петрушки. Все хорошо перемешать. Наполнить этой смесью стручки перца, разложить их на смазанном маслом противне, положить остальные нарезанные помидоры и налить немного воды. Запекать в духовке при умеренной температуре 30–35 минут. Готовый перец залить яйцом, взбитым с молоком, и снова поставить в духовку на 7–10 минут.

Морковная икра острая

1 кг моркови, 250 мл томатного соуса, 1 острый перец, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли или по вкусу, 1–2 ч. л. сахара

Морковь очистить, натереть на крупной терке, обжарить на растительном масле до мягкости. Добавить мелко нарезанный перец, томатный соус, соль и сахар, тушить 10 минут, периодически перемешивая. При необходимости досолить, добавить сахара.

Соленая морковь

1 кг некрупной моркови

Для рассола: *1 л воды, 5 ч. л. соли*

Некрупную крепкую морковь тщательно вымыть щеткой, срезать верхушки. Уложить в емкость для соления. Залить холодным рассолом, накрыть тканью и прикрыть гнетом, чтобы морковь не всплывала. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре. Затем переставить на хранение в прохладное место.

Приправа из моркови

1 кг моркови, 1 кг помидоров, 100 г чеснока, 200 мл растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. молотого красного перца, ⅓ ч. л. лимонной кислоты

Морковь и чеснок очистить, с помидоров удалить кожицу. Натереть морковь на крупной терке и обжарить на растительном масле в течение 10 минут. Добавить крупно нарезанные помидоры, пропущенный через пресс чеснок, соль, сахар и молотый перец, варить на среднем огне 1,5 часа. За 10 минут до конца приготовления добавить к массе лимонную кислоту, дать закипеть. Разложить готовую приправу в стерилизованные банки, закатать, укутать и оставить до полного остывания.

Закуска овощная

2 кг свеклы, 1 кг помидоров, 250 г болгарского перца, 250 г моркови, 250 г лука, 100 г чеснока, 3–4 ст. л. сахара, 1½ ст. л. соли, 150 мл растительного масла, ½ ч. л. лимонной кислоты, 20 г острого перца (по желанию)

Свеклу и морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Болгарский перец и лук нарезать кубиками, помидоры измельчить в блендере, чеснок пропустить через пресс. В глубокой кастрюле разогреть растительное масло и обжарить в нем лук до мягкости. Добавить перец и морковь, жарить еще пару минут. Затем добавить свеклу, перемешать и тушить, накрыв кастрюлю крышкой, 5 минут. После чего добавить томаты, чеснок и острый перец, влить воду, всыпать сахар, соль и лимонную кислоту. Перемешать и тушить под крышкой 40 минут. Готовую горячую закуску разложить в подготовленные банки, закатать их и укутать до остывания.

Пхали из свеклы

300 г свеклы, 100 г грецких орехов, ½ головки репчатого лука, 1–2 зубчика чеснока, веточка кинзы, 1 ч. л. винного уксуса, щепотка соли, по ½ ч. л. уцхо-сунели и кориандра, острый перец на кончике ножа, зерна граната для подачи

Свеклу отварить или запечь до готовности, остудить, нарезать. Орехи смолоть в блендере. Лук нарезать произвольно. Чеснок истолочь с солью и специями. Кинзу измельчить. Все ингредиенты соединить и измельчить с помощью блендера до однородности. Добавить соль и уксус по вкусу. Дать смеси постоять 30 минут. Из массы сформовать шарики, положить на блюдо. Подавать, украсив зернами граната.

Чатни из свеклы

1 крупная свекла, 1 зеленый перец чили, 1 красный сушеный перец чили, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. арахиса, 1 ст. л. кунжутного масла, соль по вкусу

***Для подачи:** 1 ст. л. кунжутного масла, ½ ч. л. семян горчицы*

Мелко нарезать или натереть свеклу на терке. На сковороде разогреть масло. Выложить арахис, сушеный и разрезанный пополам свежий перец, чеснок, жарить пару минут, до приятного аромата. Переложить в блендер и дать остыть. Выложить на сковороду с маслом свеклу, обжарить пару минут. Затем накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Остудить и переложить в блендер. Пюрировать до однородности. На сковороде разогреть масло, всыпать семена горчицы. Когда начнут шипеть, снять с огня. Перелить горячее масло в чатни, размешать. Выложить в тарелку и подавать с рисом или лепешками.

Свекольная икра

2 свеклы, 1 средняя морковь, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. пшеничной муки, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, уксус, кориандр, хмели-сунели, молотый красный перец, сахар, соль по вкусу

Свеклу испечь или отварить, очистить, натереть на терке. Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать. Выложить подготовленные овощи в сковороду с разогретым маслом, жарить до мягкости. Добавить томатную пасту, уксус,

специи, перец, сахар, соль по вкусу, тушить 3 минуты, постоянно помешивая, чтобы масса не пригорела. В самом конце приготовления всыпать муку, хорошо перемешать, тушить 10 минут. Снять с огня и остудить.

Икра свекольно-морковная

1 кг свеклы, 3 моркови, 3 головки репчатого лука, ½ стручка острого перца, 100 мл растительного масла, 1–1½ ч. л. соли, сахар, лимонный сок и специи по вкусу

Свеклу отварить до полуготовности, остудить под струей холодной воды. Все овощи очистить, пропустить через мясорубку. Массу выложить в кастрюлю с разогретым маслом, тушить на среднем огне 30 минут, помешивая. Добавить соль, сахар, лимонный сок и специи, тушить еще 5 минут.

Икра свекольно-яблочная

1 крупная свекла, 1 яблоко, 50 г миндаля или грецких орехов, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, ½ ч. л. сахара, соль по вкусу

Свеклу натереть на терке, тушить с растительным маслом до мягкости. Добавить натертое яблоко, тушить еще 5 минут. Добавить соль, сахар, лимонный сок, размешать. Подавать, посыпав рубленым миндалем или грецкими орехами.

Заготовка для борща

1,5 кг свеклы, 1,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 250 мл растительного масла, 4 ст. л. соли, 2–5 лавровых листьев, 2–3 бутона гвоздики, ½ ч. л. молотого черного перца

Все овощи вымыть. Свеклу и морковь очистить и натереть на крупной терке. Сладкий перец очистить от плодоножки и семян и нарезать кубиками. Помидоры измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Томатную массу вскипятить, добавить в нее сладкий перец, лавровый лист, гвоздику и черный перец. В отдельной емкости разогреть растительное масло и высыпать туда свеклу и морковь. Часто помешивая, тушить около 15 минут. Влить томат к тушеным овощам, добавить соль. Продолжить тушить 40–60 минут. Заправку выложить в подготовленные банки, закатать. Банки перевернуть и укутать до

остывания.

Заправка для борща острая

2 кг свеклы, 750 г лука, 750 г помидоров, 250 г болгарского перца, 30 г острого перца, 150 г чеснока, 70–100 мл растительного масла, 2 ст. л. соли

Овощи вымыть и очистить. Лук нарезать полукольцами, болгарский перец — соломкой. Обжарить лук и перец на сковороде до мягкости лука. Чеснок пропустить через пресс, острый перец очистить от семян и измельчить. Помидоры очистить от кожицы и пропустить через мясорубку. Свеклу натереть на крупной терке, поместить в кастрюлю, залить томатом, прикрыть крышкой и в течение часа тушить на слабом огне. Затем добавить чеснок, лук, оба вида перца, растительное масло и продолжить тушить еще 20 минут. В конце посолить и хорошо перемешать. Сразу разложить заправку в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Квашеная свекла

1 кг свеклы, зелень сельдерея и укропа

Для рассола: *1 л воды, 1 ст. л. соли, 50 г корня петрушки, 20 г чеснока*

Свеклу хорошо вымыть, опустить в кипящую воду и варить 8–10 минут. Снять с огня, дать слегка остыть в отваре и очистить от кожицы. Для рассола довести до кипения воду, добавить соль, нарезанный корень петрушки, очищенный чеснок, варить 2 минуты. Вынуть корень петрушки и чеснок и дать остыть отвару. Свеклу уложить в емкость для квашения. Добавить петрушку, чеснок и зелень сельдерея и укропа. Залить рассолом. Свекла должна быть полностью погружена в жидкость. Держать при комнатной температуре 3–7 дней. Готовую свеклу переставить на хранение в прохладное место.

Квашеная свекла с тмином

5 кг свеклы, ½ ч. л. семян тмина

Для рассола: *4 л воды, 1 ч. л. ржаной муки, 1 ст. л. соли*

Свеклу вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусками

среднего размера и сложить в чистую емкость для маринования, пересыпая семенами тмина. Ржаную муку и соль размешать с теплой кипяченой водой, залить рассолом свеклу. Накрыть льняной салфеткой, затем крышкой и установить гнет. Емкость со свеклой должна постоять при комнатной температуре около двух недель. Затем убрать в холодное место.

Закуска из свеклы с яблоками и хреном

4 небольшие свеклы, ½ головки репчатого лука, 1 яблоко, 1 ст. л. тертого хрена, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 50 мл белого сухого вина, соль по вкусу

Свеклу очистить, вырезать серединку, уложить в сотейник. Добавить масло, томатную пасту, нарезанный полукольцами лук и вино, посолить и тушить до готовности под крышкой. Затем свеклу охладить и заполнить углубления тертым яблоком и хреном. Подавать, полив соком, образовавшимся при тушении.

Закуска свекольная по-французски

2 свеклы, 3–4 зубчика чеснока, 100 мл красного вина, 1–2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Очищенную свеклу нарезать тонкими кружочками, выложить в сотейник, залить смесью растительного масла и 70 мл вина и тушить до готовности. Когда свекла будет практически готова, добавить оставшееся вино, соль, перец и тушить еще несколько минут. Готовую свеклу выложить на блюдо, посыпать мелко нарубленным чесноком.

Закуска гуцульская

2 свеклы, 200 г фасоли, 200 г чернослива, 100 мл растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Вареную свеклу мелко нарезать. Отдельно отварить фасоль. Чернослив залить кипятком на несколько минут, затем отжать, измельчить, соединить с фасолью и свеклой. Закуску посолить, поперчить, заправить маслом и аккуратно перемешать.

Свекла с творогом

1 крупная свекла, 200 г творога, 70–100 г сметаны, щепотка тмина, соль по вкусу

Свеклу отварить или запечь до готовности, очистить. Натереть свеклу на мелкой терке, перемешать с тмином, посолить и добавить растертый со сметаной творог. Подавать на ломтиках черного хлеба.

Кимчи из дайкона

1 кг дайкона, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. рыбного соуса, 1 ч. л. измельченного имбиря, 3–4 зубчика чеснока, красный перец по вкусу

Дайкон очистить, нарезать кубиками 2 × 2 см. Посыпать солью и сахаром, оставить на 40–60 минут. Время от времени перемешивать. Измельчить чеснок. Из дайкона слить выделившуюся жидкость, оставив 2–3 ст. л. Смешать дайкон с подготовленными продуктами и рыбным соусом. Посыпать перцем, хорошо перемешать. Прижать, чтобы кубики дайкона лежали в посуде плотно. Оставить при комнатной температуре на 1–1,5 суток. Затем хранить в холодильнике.

Закуска по-восточному

2 редьки, 2 моркови, 70–100 г измельченных грецких орехов, 3–4 зубчика чеснока, ½ лимона, соль по вкусу

Редьку и морковь натереть на терке. Чеснок мелко нарубить. Смешать редьку, морковь и чеснок. Полить соком половинки лимона, посыпать рублеными грецкими орехами, посолить и оставить настояться на 2 часа.

Острая редька

3 красные редьки, 1 перец чили, 2 ст. л. оливкового масла, соль по вкусу

Редьку и перец вымыть и очистить, тонко нарезать. Сложить в салатник, посолить и заправить маслом. Перед употреблением дать настояться 30 минут.

Закуска из консервированной печени трески

150 г консервированной печени трески, 2 картофелины, 2 соленых огурца, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. майонеза, соль по вкусу

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Печень трески размять вилкой, смешать с картофелем, морковью, огурцами и луком, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Картофельные шарики с мясом и сыром

3–4 картофелины, 1 яйцо, 100 г мясного фарша, 50 г твердого сыра, 1 головка репчатого лука, 1–2 ст. л. пшеничной муки, 1–2 ст. л. панировочных сухарей, специи и соль по вкусу, масло для жарки

Лук мелко нарезать, обжарить до мягкости, добавить фарш, жарить до полуготовности, добавить натертый сыр, перемешать и снять с огня. Картофель очистить, отварить до готовности. Размять в пюре, добавить соль, специи, муку и яйцо, хорошо вымешать. Мокрыми руками размять небольшую порцию пюре в лепешку, положить в центр немного фарша, закрыть краями лепешки и сформовать шарик. Обвалять его в панировочных сухарях. Повторить с остальным пюре. Обжарить шарики в разогретом масле до золотистого цвета.

Маринованная редька

3 черные редьки, 2 ч. л. соли, 1–2 ч. л. молотого острого перца, 1½ ст. л. яблочного уксуса, 2 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. сахара

Редьку очистить и нашинковать соломкой. Присыпать редьку солью, дать постоять 15–20 минут и промыть в холодной воде. Тщательно отжать от сока. Смешать редьку, уксус, сахар, чеснок, лук и перец. Все перемешать и дать настояться 2–3 часа в холодильнике.

Пончики картофельные

500 г картофеля, 2 яйца, 4–5 ст. л. пшеничной муки, 10 г свежих дрожжей, 2 ст. л. сметаны, молотый черный перец и соль по вкусу

Картофель очистить и отварить до готовности. Отвар не

сливать. Пропустить картофель через мясорубку. В 50 мл теплого картофельного отвара развести дрожжи. Влить к пюре. Добавить сметану, яйца, соль и перец, хорошо перемешать. Всыпать муку, чтобы получилась эластичная масса. Оставить ее на 20 минут. Сформовать небольшие шарики и обжарить во фритюре. Горячие пончики выложить на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего масла.

Картофельные шарики с рыбой

2–3 картофелины, ½ банки сардин в масле, 50 г плавленого сыра, 2 стебля зеленого лука, 1 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы, 50–70 г твердого сыра

Картофель отварить, очистить, натереть на мелкой терке. Рыбу и плавленый сыр размять вилкой, добавить картофель, измельченный лук, майонез и горчицу. Скатать из массы шарики, обвалять в тертом твердом сыре. Перед подачей охладить.

Картофельные шарики с орехами

1 кг картофеля, 150 г грецких орехов, 2–3 головки репчатого лука, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки и укропа, 40 г сливочного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить, отварить, размять в пюре, добавить сливочное масло, соль, перец. Грецкие орехи перемолоть в крошку. Лук и чеснок натереть на мелкой терке. Все подготовленные ингредиенты соединить с картофельным пюре, тщательно перемешать. Из полученной массы мокрыми руками сформовать шарики, обвалять их в рубленой зелени и поместить в холодильник на час.

Картофельные колобки с мясом

500 г картофеля, 2 яйца, 150 г отварного мяса, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, 5–6 ст. л. пшеничной муки, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, соль и перец по вкусу, сметана для подачи

Картофель очистить и отварить с душистым перцем и лавровым листом. Размять в пюре. Добавить обжаренный мелко нарезанный лук и пропущенное через мясорубку мясо. Добавить яйца и муку, посолить и поперчить, хорошо перемешать. Смазать

руки маслом и сформовать из массы небольшие шарики. Обжарить на разогретом масле до золотистого цвета. Подавать со сметаной.

Картофельные шарики с мясной начинкой

800 г картофеля, 400 г говядины, 50 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 5 ст. л. растительного масла, 250 г сметаны, 1 яйцо, мука или сухари для панировки, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Для приготовления фарша говядину отварить, пропустить через мясорубку и обжарить, добавив мелко нашинкованный лук. Фарш заправить солью, молотым красным и черным перцем. Картофель очистить, отварить до полуготовности, размять в пюре, добавить сливочное масло, яйцо, посолить, посыпать перцем, перемешать. Сформовать из пюре шарики, в середину каждого выложить фарш. Шарики обвалять в муке или панировочных сухарях и обжарить на растительном масле. При подаче на стол готовые шарики полить сметаной.

Картофельные шарики с грибами

3 картофелины, 200 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль по вкусу

Отварить картофель в подсоленной воде и размять до состояния пюре. Затем мелко нарезать и обжарить лук, добавить грибы и продолжать обжаривать до готовности. Готовые грибы с луком измельчить и перемешать. Для формования мешочков выложить на кусок пищевой пленки 1 ст. л. картофельного пюре, сформовать лепешку диаметром 10–15 см, в центр выложить 2 ч. л. грибной начинки, осторожно собрать края и скрутить их, формуя шарик. Затем развернуть пленку и аккуратно выложить шарик на тарелку. Посыпать измельченной зеленью петрушки.

Овощные фрикадельки

3–4 картофелины, 50 г свежих грибов, 50 г моркови, 50 г белокочанной капусты, 50 г стручковой фасоли, 1 яичный белок, 1 ст. л. кукурузного крахмала, 150 мл растительного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль

Очищенный картофель отварить до готовности, размять в пюре. Грибы отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарезать. Морковь, капусту и фасоль отварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, измельчить. Соединить подготовленные продукты, добавить яичный белок, перец, соль и кукурузный крахмал. Перемешать. Из полученной массы сформовать фрикадельки величиной с грецкий орех. Обжарить их в разогретом растительном масле до золотистого цвета. При подаче оформить зеленью.

Картофельные колобки

4 картофелины, 200 мл воды, 2–3 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. л. смальца, ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. соли, щепотка тертого мускатного ореха, 1 яйцо, растительное масло для жарки

Картофель отварить в мундире, очистить и натереть на мелкой терке. В кастрюлю влить воду, добавить смалец, соль и поставить на огонь. Когда вода закипит, всыпать всю муку, несколько минут размешивать на огне, после чего оставить для охлаждения. Затем добавить картофель, специи и яйцо. Размешать до однородной смеси. Ложкой выкладывать массу в разогретое растительное масло, обжаривать со всех сторон до золотистого цвета. Готовые колобки переложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки масла.

Хрустящий фаршированный картофель с ветчиной и сыром

6 крупных картофелин, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. сливочного масла, 150 г ветчины, зеленый лук, зелень петрушки, 50 г твердого сыра, 1 яйцо, 1 ст. л. пшеничной муки, растительное масло, соль, перец

Картофель отварить в мундире, охладить, очистить, разрезать пополам, аккуратно вынуть часть мякоти, оставив стенки толщиной 1 см. Лук мелко нашинковать, обжарить на сливочном масле. Добавить нарезанную маленькими кубиками ветчину и рубленый зеленый лук, жарить, помешивая, 1–2 минуты. Снять с огня, остудить, добавить рубленую зелень петрушки, лук, тертый сыр и мелко нарезанную мякоть отварного картофеля, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Приготовленной массой наполнить половинки картофеля, соединить их, запанировать в муке, затем обмакнуть во взбитое яйцо и снова запанировать в

муке. Обжарить картофель во фритюре до золотистого цвета. Подавать горячим.

Картофель, фаршированный грибами

5 крупных картофелин, 200–300 г белых грибов или шампиньонов, 100–125 г размягченного сливочного масла, 100 г твердого сыра, 3–4 ст. л. сметаны, 1 пучок листьев зеленого салата, соль по вкусу

Картофель очистить, вымыть, разрезать вдоль пополам и в каждой половинке вырезать ножом внутреннюю часть. Половинки картофеля опустить в кипящую подсоленную воду, добавить 2–3 ст. л. сливочного масла и варить в течение 10 минут, после чего вынуть и обсушить. Очищенные и вымытые грибы нарезать тонкими ломтиками и, помешивая, обжарить в небольшом количестве сливочного масла. Подготовленные картофелины смазать изнутри и снаружи сливочным маслом, наполнить грибами, положить на каждую половинку по 1 ч. л. сметаны и посыпать тертым сыром. Готовую закуску выложить на противень, поместить в предварительно нагретую до 200 °С духовку и запекать до румяной корочки. Подать на листьях салата.

Картофельные палочки с яблоком

6 картофелин, 1 головка репчатого лука, 2 яблока, 2 яйца, щепотка сахара, около 150 г пшеничной муки + мука для панировки, 4 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Картофель вымыть, отварить в мундире в подсоленной воде на слабом огне около 25 минут, потом воду слить и дать картофелю немного остыть. Снять с него кожицу и размять в пюре. Лук и яблоки очистить, у яблок удалить сердцевину. Лук и яблоки мелко нарезать. Смешать с картофельным пюре, добавить соль, яйца и сахар и все хорошо перемешать. Добавить муку, чтобы тесто хорошо отставало от рук. Сформовать из теста палочки в палец длиной, обвалять в муке. Обжарить на разогретом масле до хрустящей корочки.

Картофельные палочки с сыром (1-й вариант)

5 картофелин, 100 г плавленого сыра, 3 веточки укропа, 2

яйца, 4–5 ст. л. панировочных сухарей, соль и перец по вкусу, растительное масло для жарки

Картофель очистить и отварить до готовности, размять в пюре, посолить и поперчить. Добавить к теплому пюре мелко нарезанный сыр и укроп, хорошо перемешать, вбить 1 яйцо, хорошо перемешать. Мокрыми руками сформовать из пюре брусочки длиной около 7 см. Взбить яйцо со щепоткой соли. Разогреть на сковороде масло. Обмакнуть палочки во взбитое яйцо, затем в сухари и выложить на сковороду. Жарить до румяного цвета со всех сторон.

Картофельные палочки с сыром (2-й вариант)

5 картофелин, 100 г твердого сыра, 2 яйца, 100 г панировочных сухарей, 2–3 ст. л. пшеничной муки, растительное масло, соль, молотый черный и красный перец, кориандр, куркума

Картофель отварить, очистить, размять в пюре. Добавить 1 яйцо, соль, специи, муку, тщательно перемешать. Сыр нарезать брусочками. Влажными руками сделать из картофельной массы лепешки, в середину каждой положить брусочек сыра, сформовать палочки. Обмакнуть их во взбитое яйцо, запанировать в сухарях и обжарить со всех сторон на растительном масле до образования золотистой корочки. Подавать горячими.

Картофельные кораблики

300 г картофеля, 100 г консервированного тунца или сардин, 150 г консервированной кукурузы, 2 ст. л. тертого сыра, 30 г салями, 100 г сладкого перца красного цвета, соль по вкусу

Картофель, не очищая, запечь в духовке. Когда картофель остынет, разрезать пополам, вынуть мякоть и положить получившиеся кораблики на противень. Смешать консервы, кукурузу, сыр и картофельную мякоть, посолить, размять вилкой. Наполнить начинкой картофельные кораблики. Поставить противень в духовку и запекать 15 минут до образования хрустящей корочки. На деревянные зубочистки прикрепить кусочек салями в виде паруса, а сверху сделанные из кусочков перца флажки. Получившиеся мачты воткнуть в картофелины.

Картофельные тарталетки с рыбой

Ингредиенты для тарталеток: *3 картофелины, 1 яйцо, 1 ст. л. пшеничной муки, ½ ч. л. сушеного укропа, 30 г сливочного масла + масло для смазывания, соль и перец по вкусу*

Для начинки: *150–200 г соленой сельди или красной рыбы, 250–300 г творожного сыра, 2 веточки укропа, 1 зеленый лук, молотый черный перец и соль по вкусу*

Очищенный картофель отварить до готовности, слить воду. Добавить масло и размять картофель в пюре, посолить и поперчить. Когда остынет, добавить яйцо, соль, перец, укроп. Хорошо вымешать. Если масса жидковата, загустить мукой. Выложить в смазанные маслом формочки. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около 20 минут до золотистого цвета. Достать, дать остыть и извлечь. Мелко нарезать лук и укроп, смешать с творожным сыром. Выложить в тарталетки. Сверху положить кусочки рыбы и подавать.

Ажурные тарталетки с творогом

Ингредиенты для тарталеток: *3 картофелины, 1 яйцо, ½ ч. л. соли, ½ ч. л. молотого черного перца*

Для начинки: *300 г творога, 2–3 ст. л. йогурта, по 2 веточки петрушки, укропа, зеленого лука, соль по вкусу*

Картофель натереть на терке, хорошо отжать. Добавить яйцо, размешанное с солью и перцем, перемешать. Выложить в силиконовые формочки. Запекать в разогретой до 200 °С духовке около 25 минут, до золотистого цвета. Достать из формы. Если сыроваты, допечь на листе пару минут. Дать остыть. Для начинки растереть творог с солью и рубленой зеленью, добавить йогурт, перемешать, наполнить тарталетки и подавать.

Картофельные корзиночки

3 картофелины, 1 головка репчатого лука, по 100 г отваренного мяса, ветчины и тертого сыра, 1 ст. л. растительного масла, 1–2 зубчика чеснока, 1 ч. л. томатной пасты, 20 г сливочного масла, молотый красный перец, соль по вкусу

Запеченный неочищенный картофель остудить и сделать корзиночки. Для этого очистить картофелины, вынуть часть мякоти и подрезать низ для устойчивости. Нарезать соломкой мясо, ветчину, посыпать красным перцем, посолить и слегка протушить на растительном масле. Добавить растертый с солью

чеснок, нарезанный тонкими кольцами лук, томатную пасту и тушить, чтобы масса стала густой. Можно добавить вынутую мякоть картофеля. Наполнить фаршем картофельные корзиночки, посыпать тертым сыром, поставить в духовку на смазанный сливочным маслом противень, запекать при 180 °C до расплавления сыра.

Ёжики

200 г куриного филе, 2 яйца, 1 корнишон, 100 г плавленого сыра, 1 зубчик чеснока, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 2 картофелины, растительное масло для фритюра

Картофель очистить, натереть на терке. Обжарить небольшими порциями во фритюре, переложить на тарелку. Отварить яйца и филе. Нарезать филе, яйца, корнишон, сыр мелкими кубиками, добавить майонез и сметану, измельчить чеснок. Перемешать. Сформовать из массы шарики, обвалять их в обжаренном картофеле. Переложить на блюдо и подавать.

Картофельные розы

3 картофелины, 1 ч. л. (неполная) соли, 500 мл воды, растительное масло для фритюра

Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками. Положить в воду с солью, туда же добавить деревянные зубочистки. Оставить на 15–20 минут, достать, отряхнуть. Свернуть один кружочек, обернуть следующим, на розу потребуется 6–7 ломтиков. Сколоть зубочистками. Опустить в горячее масло, достать после изменения цвета. Или сбрызнуть маслом и запечь в разогретой до 200 °C духовке до золотистого цвета. Перед подачей удалить зубочистки.

Картофельные сердечки

6 крупных картофелин, 4–5 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. специй для картофеля, соль по вкусу

Картофель нарезать вдоль на пластины толщиной 1 см. С помощью формочки для изготовления печенья вырезать из картофельных пластин сердечки (можно использовать формочку из любого материала и любой формы, но с достаточно острым краем). Обрезки картофеля можно использовать для

приготовления картофельного пюре или супа. Картофельные сердечки отварить в кипятке 3–5 минут, воду слить, картофель остудить, посолить, посыпать специями и полить растительным маслом. Хорошо перемешать и оставить на 5 минут. Картофель в масле разложить на покрытой слоем фольги решетке. Запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 10 минут до появления золотистой корочки.

Бутерброды с овощами и сыром

Ломтики белого хлеба, 1 картофелина, ½ небольшого кабачка, 1 яйцо, 2 помидора, 100 г твердого сыра, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Помидоры нарезать кружочками, сыр натереть на мелкой терке. Кабачок и картофель очистить, натереть на средней терке, отжать. Посолить, добавить яйцо, размешать. Намазать на хлеб. Выложить на сковороду с горячим маслом намазанной стороной вниз. Жарить до румяной корочки. Перевернуть, положить помидоры и посыпать сыром. Накрыть крышкой, нагревать до расплавления сыра.

Бутерброды с картофелем и брынзой

Ломтики ржаного хлеба, 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, 100 г картофеля, 1 яйцо, 1 небольшая луковица, молотый черный перец, листья зеленого салата, зелень укропа и петрушки по вкусу

Картофель отварить, натереть на крупной терке. Брынзу хорошо растереть, смешать с маслом, рубленым луком, картофелем, сырым яйцом, поперчить. Хлеб намазать полученной массой и запекать в горячей духовке до образования румяной корочки. Подавать на листьях салата, украсив измельченной зеленью.

Постные картофельные кексы

Ингредиенты для кексов: *500 г картофеля, 1 ст. л. пшеничной муки, ½ ч. л. сушеного укропа, соль по вкусу*

Для начинки: *250 г грибов, ½ головки репчатого лука, соль, молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки*

Отварить картофель в подсоленной воде до готовности. Воду слить, размять картофель, добавив муку и укроп. Хорошо

вымешать. Для начинки поджарить мелко нарезанный лук и грибы на растительном масле, посолить и поперчить. Картофельную массу выложить в силиконовые формочки, распределить по дну и стенкам. Выложить начинку, накрыть картофелем. Поставить в разогретую до 180 ˚С духовку, запекать до золотистой корочки.

Картофельный сэндвич

3–4 крупные картофелины, 150 г мягкого сыра, 1 черствый батон, 1 яйцо, оливковое масло, соль по вкусу

С батона срезать корку и измельчить мякоть в блендере, слегка подсушить. Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками толщиной 1 см. Сыр нарезать тонкими ломтиками величиной с кружочки картофеля. На каждый ломтик картофеля положить сыр, сверху накрыть вторым ломтиком картофеля, слегка посолить. Взбить яйцо. Обмакнуть получившийся сэндвич в яйцо и обвалять в хлебных крошках, затем обжарить с обеих сторон в разогретом масле.

Бутерброды с картофелем и зеленью

Ломтики белого хлеба, 3 картофелины, 1 яйцо, пучок зелени, 1 зубчик чеснока, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Картофель очистить, натереть на мелкой терке. Смешать с рубленой зеленью, чесноком и яйцом, посолить. Смазать хлеб получившейся массой. Разогреть на сковороде масло. Выложить хлеб начинкой вниз. Жарить на среднем огне с двух сторон до золотистого цвета.

Картофельные вафли

4 картофелины, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 3–4 ст. л. пшеничной муки, около 50 мл молока, ½ ч. л. паприки, 1 ч. л. сушеных трав, соль по вкусу, растительное масло для смазывания

Отварить очищенный картофель в подсоленной воде, воду слить. Размять в пюре с молоком и маслом. Добавить паприку, травы, яйцо. Понемногу добавить муку. Должна получиться масса, похожая на густую сметану. Вафельницу смазать растительным маслом, выложить немного смеси. Жарить до готовности.

Картофельные кексы с курицей

Ингредиенты для кексов: *500 г картофеля, 20–30 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 г твердого сыра, соль по вкусу*

Для начинки: *250 г курицы (бедро, голень), ½ головки репчатого лука, 1 ст. л. сметаны, соль, перец по вкусу, растительное масло для жарки*

Очищенный картофель отварить до готовности, слить воду. Размять в пюре с маслом. Вбить яйцо, посолить и хорошо размешать. Для начинки мелко нарезать лук и курицу. Поджарить на масле до готовности, посолить, поперчить, добавить сметану. Картофельную массу выложить в силиконовые формочки, распределить по дну и стенкам. Выложить начинку, накрыть картофелем, посыпать тертым сыром. Поставить в разогретую до 180 ˚С духовку, запекать до золотистой корочки.

Картофельные вафли с сыром

4 картофелины, 30 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, около 2 ст. л. пшеничной муки, 1 яйцо, соль и специи по вкусу, растительное масло для смазывания

Отварить картофель, слить воду, размять в пюре с маслом. К остывшей массе добавить натертый сыр, соль, яйцо, специи. Всыпать муку, чтобы получилась масса, как густая сметана. Смазать вафельницу маслом, выложить порцию теста. Жарить вафли до золотистой корочки.

Картофельные палочки во фритюре

400 г картофеля, 50 г твердого сыра, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ч. л. паприки или специй для картофеля, ½ ч. л. соли, растительное масло для фритюра

Картофель очистить, отварить до готовности, слить воду и размять в пюре. Когда немного остынет, добавить натертый на мелкой терке сыр, соль, специи и яйцо, вымешать. Если масса жидковата, всыпать муку небольшими порциями. Переложить в кондитерский мешок. Разогреть масло для фритюра. Отсаживать из мешка тесто небольшими полосками. Жарить до золотистого цвета. Переложить на бумажное полотенце. Подавать теплыми, с соусами по вкусу.

Роллы с картофелем и сельдью

1 лист тонкого лаваша, 200 г картофельного пюре, 1 филе сельди, 2 стебля зеленого лука, 1 веточка укропа, 1–2 ст. л. майонеза

Разложить лаваш на пищевой пленке, смазать майонезом, выложить картофельное пюре, нарезанное вдоль филе сельди, зеленый лук, посыпать резаным укропом. Свернуть лаваш в плотный рулет и поставить в холодильник на 30 минут. Готовый рулет нарезать кусочками.

Картофельный рулет с грибами

Ингредиенты для теста: *3 картофелины, около 150 г пшеничной муки, 1 яйцо, соль по вкусу*

Для начинки: *400 г шампиньонов, 400 г куриного филе, 2 плавленых сырка, 50 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, соль и молотый черный перец по вкусу, молоко для смазывания*

Приготовить начинку. На сливочном масле поджарить мелко нарезанные грибы с нарезанным луком до испарения влаги, добавить нарубленное филе. Жарить, помешивая, до готовности, посолить, поперчить. После остывания смешать с натертым сыром. Приготовить тесто. Картофель отварить, очистить, натереть на терке. Добавить соль и яйцо, перемешать. Всыпать муку, чтобы получилось липковатое тесто. Раскатать его на бумаге смоченной в воде скалкой. Выложить начинку. Смочить руки в воде и свернуть рулет. Переложить на лист, застеленный бумагой. Смазать молоком. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке около 40 минут. Дать остыть и нарезать ломтиками.

Постный картофельный рулет

Ингредиенты для теста: *5 картофелин, около 3 ст. л. крахмала, соль по вкусу*

Для начинки: *300 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, растительное масло, 2–3 ст. л. постного майонеза, соль, перец по вкусу*

Картофель очистить, отварить, размять в пюре, посолить. Добавляя крахмал небольшими порциями, замесить тесто. Раскатать его на противне, застеленном промасленным пергаментом. Запекать в разогретой до 200 °C духовке 15–20 минут. Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на масле. Добавить

соль, перец, майонез, перемешать. На горячий картофельный пласт выложить грибную начинку, аккуратно свернуть рулетом, отделяя бумагу. Поверхность рулета смазать маслом, запекать в духовке 15–20 минут.

Картофельный рулет с имбирем

Ингредиенты для теста: *1 кг картофеля, 60 г сливочного масла, 350 г пшеничной муки, 4 яйца, щепотка перца*

Для начинки: *2 головки репчатого лука, 1 кусочек корня имбиря длиной около 3 см, 600 г консервированных помидоров, 250 г ананаса, 4 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. сладкого томатного соуса, 1 ч. л. острого соуса, соль и черный перец по вкусу*

Картофель вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде около 20 минут. Налить в кастрюлю 350 мл воды, добавить сливочное масло и вскипятить. Добавить 200 г пшеничной муки и варить, пока тесто не начнет отделяться от дна кастрюли. Картофель слить и пюрировать, смешать яйца со щепоткой перца и добавить в тесто. Замесить с оставшейся мукой и дать настояться в течение 10 минут.

Лук и имбирь очистить и нарезать кубиками, обжарить на растительном масле. Добавить отцеженные помидоры и кусочки ананаса. Посолить, поперчить, приправить соусами. Духовку предварительно нагреть до 180 °С. Тесто раскатать на посыпанной мукой ткани или пленке. Выложить сверху начинку и свернуть все в рулет. Положить швом вниз на противень. Запекать около 30 минут. Дать полностью остыть. Нарезать кусками и подать на стол.

Зеленый грибной мусс

150 г свежих грибов, 150 г цукини, 100 мл сливок, 2 картофелины, 1 морковь, 1 ст. л. растительного масла, пучок зелени укропа, соль по вкусу

Свежие грибы и цукини мелко нарезать, морковь натереть на мелкой терке. В разогретой сковороде обжарить морковь на растительном масле, добавить грибы, цукини, сливки, соль и тушить до готовности. Снять с огня, дать остыть, добавить зелень укропа и измельчить с помощью блендера или мясорубки. Отварить картофель и размять его в пюре. Смешать картофельное

пюре и грибную массу, поместить в холодильник на час. Подавать в качестве холодной закуски.

Картофельный террин со сладким перцем

500 г картофеля, листья пекинской капусты, 500 мл овощного бульона, по 1 стручку красного, зеленого и желтого сладкого перца, 250 г мелких помидоров, 1 пучок базилика, 3 ст. л. оливкового масла, 200 мл молока, 2 ст. л. жирных сливок, 100 г тертого сыра, соль, молотый черный перец, молотая паприка, сливочное масло для формы

Картофель очистить и варить в подсоленной воде около 20 минут. Еще горячий картофель размять в пюре. Добавить горячее молоко, сливки и сыр, посолить, поперчить и приправить молотой паприкой. Отделить у капусты верхние листья и бланшировать в бульоне около 4 минут. Вынуть и дать стечь воде. Толстые прожилки на листьях разгладить. Перец очистить, разрезать пополам, удалить семена, вымыть и нарезать ломтиками. Помидоры очистить, вымыть и разрезать пополам. Базилик вымыть, нарезать листья полосками. Духовку предварительно нагреть до 170 °C. На оливковом масле пассеровать сладкий перец, помидоры и базилик. Посолить, поперчить и приправить молотой паприкой. В смазанную сливочным маслом форму выложить пекинскую капусту так, чтобы ее края выступали за края формы. Сверху выложить половину картофельно-сырной смеси, затем пассерованные овощи, слегка вдавливая. Накрыть второй половиной картофельно-сырной смеси. Накрыть капустными листьями, закрыть форму фольгой. Запекать в духовке 10 минут. Затем снять фольгу и запекать еще 10 минут. Дать полностью остыть. Подавать, нарезав ломтиками.

Первые блюда

Картофельный суп простой

1 л воды или овощного бульона, 500 г картофеля, 1 небольшая морковь, ½ корня петрушки, 1 головка репчатого лука, 1–2 ст. л. растительного масла, соль, сушеные травы по вкусу

Лук очистить, мелко нарубить, выложить на сковороду с разогретым маслом и обжарить до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, натертые на крупной терке. Прогреть на среднем огне еще 2–3 минуты. Очищенный картофель нарезать кубиками. Выложить в кипящую воду, посолить. Варить до полуготовности. Добавить обжаренные овощи, травы, довести до готовности. При необходимости досолить.

Картофельный суп с грибами

2 л воды, овощного или грибного бульона, 300 г свежих грибов, 3 картофелины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, соль, специи, зелень по вкусу

Вскипятить воду, опустить в нее нарезанный кубиками картофель, варить 15–20 минут. Лук нарезать кубиками, морковь — соломкой. Обжарить лук в масле, добавить нарезанные грибы и морковь, тушить до готовности. Выложить тушеные овощи в бульон, добавить соль и специи, варить под крышкой до готовности. Посыпать мелко нарезанной зеленью.

Картофельный суп-пюре с грибами

700–1000 мл воды, 40–50 г сушеных грибов, 5–6 картофелин, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 2–4 часа. Затем отварить в той же воде. Готовые грибы вынуть шумовкой, промыть, нарезать. Грибной бульон процедить. Морковь и лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле. Добавить нарезанные отварные грибы, перец, соль, обжарить все вместе. Картофель очистить, отварить, размять в пюре. Постепенно вливая кипящий грибной бульон, довести до

консистенции жидкой сметаны, посолить. Добавить обжаренные грибы с овощами и тщательно перемешать.

Венский картофельный суп с белыми грибами

2,5 л воды, 300 г белых грибов, 500 г картофеля, 1 крупная головка репчатого лука, 1–2 зубчика чеснока, 2 ст. л. нарезанной зелени петрушки, 70–100 г сливочного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, ½ ст. л. тмина, молотый черный перец, соль по вкусу

Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю и залить подсоленной водой. Довести до кипения, варить около 30 минут. Картофель очистить, нарезать кубиками, положить в кастрюлю с грибами, добавить тмин, варить 15 минут. Лук очистить, мелко нарезать, подрумянить на сливочном масле, посыпать мукой, перемешать, слегка обжарить. В сковороду к луку добавить пропущенный через пресс чеснок, влить 2–3 ст. л. кипяченой воды, перемешать. Получившуюся смесь выложить в суп и, держа на слабом огне, перемешивать, пока суп не загустеет. Приправить по вкусу перцем и солью. Подавать на стол, посыпав зеленью петрушки.

Картофельный крем-суп

3 картофелины, 1 головка репчатого лука, 70 г сливочного масла, 800 мл куриного бульона, 1–2 лавровых листа, 1 яичный желток, 200 мл нежирных сливок, соль и молотый черный перец по вкусу

Картофель и лук очистить, нарезать кубиками. Сливочное масло растопить в кастрюле, положить туда овощи и тушить на слабом огне под крышкой. Влить куриный бульон, добавить лавровый лист, посолить, поперчить и накрыть кастрюлю крышкой. Кипятить на слабом огне примерно 30 минут. Лавровый лист вынуть, овощи протереть через сито. Взбить яичный желток со сливками и добавить тонкой струйкой немного горячего супа, постоянно помешивая. Перелить взбитый желток в кастрюлю. Подогреть суп, не доводя до кипения.

Картофельный суп с грибами и черносливом

2,5 л воды, 50 г сушеных грибов, 100 г чернослива, 100 г изюма, 600 г картофеля, 100 г репчатого лука, 4–5 кружочков лимона, 1

ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, зелень, соль по вкусу

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 часа. Затем отварить в той же воде. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Грибной бульон процедить. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до мягкости. Посыпать мукой, пассеровать, помешивая, 5–8 минут. Обжаренный лук выложить в кипящий грибной бульон, добавить нарезанные грибы, довести до кипения. Положить картофель, нарезанный крупными кубиками, посолить, варить 10 минут. Добавить тщательно промытые чернослив и изюм, варить еще 10 минут. При подаче положить в каждую тарелку тонкий ломтик лимона и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Крем-суп из картофеля и шампиньонов

2,5 л воды, 250–300 г шампиньонов, 4 картофелины, 1 головка репчатого лука, 100 г плавленого сыра, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, 100 мл сливок, ½ ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, 20 г сливочного масла, соль и молотый черный перец по вкусу, зелень

Картофель и морковь нарезать брусочками, залить водой, варить 10 минут. Шампиньоны нарезать пластинками. Лук мелко нарубить и пассеровать на растительном масле. Добавить к луку грибы (часть ломтиков грибов отложить для подачи), слегка обжарить, выложить в кастрюлю. Добавить сырок, посолить и поперчить и перемешивать до полного растворения. В сотейнике растопить кусочек сливочного масла, обжарить муку до золотистого цвета. Влить сливки, проварить до загустения. Ввести соус в кастрюлю, добавить чеснок. Измельчить до однородной консистенции. Разлить по тарелкам, оформить зеленью и ломтиками обжаренных грибов.

Картофельный суп-пюре

500 г картофеля, 500 мл мясного бульона, 2 ст. л. соевого соуса, 100 г сметаны, 100 мл сливок, 30 г сливочного масла, 3–4 ломтика белого хлеба, соль и молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить, нарезать кусочками. Отварить в мясном бульоне и протереть через сито или размять в блендере вместе с бульоном, чтобы получилось достаточно жидкое пюре. Влить в картофельное пюре сметану и сливки. Поставить смесь на огонь и

подогреть, но не кипятить. Добавить в суп соевый соус и сливочное масло, перемешать, чтобы масса получилась однородной. Всыпать по вкусу соль и молотый перец, еще раз перемешать. Белый хлеб очистить от корки, нарезать кубиками и обжарить в небольшом количестве сливочного масла. Подавать суп с гренками.

Сербский картофельный суп

1,5–2 л воды, 4–5 картофелин, ½ кочана цветной капусты, 2 помидора, 2 сладких перца, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, зелень петрушки, овощная приправа, 1 ч. л. молотой паприки, молотый черный перец, соль по вкусу

Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия. Картофель, помидоры, сладкий перец, морковь нарезать кубиками. Лук измельчить. На дно кастрюли налить растительное масло, обжарить лук. Посыпать мукой и молотой паприкой, перемешать, обжарить до зарумянивания. Добавить картофель и морковь, жарить, перемешивая, несколько минут.

Влить кипящую воду, варить под крышкой 5 минут. Добавить цветную капусту, сладкий перец, овощную приправу, соль, варить 3–5 минут. Затем добавить мелко нарезанные помидоры и варить до готовности. В конце поперчить, посыпать рубленой петрушкой, довести до кипения и снять с огня. Дать постоять под крышкой 15 минут.

Молочный суп с кабачками и картофелем

2 небольших кабачка, 4–5 картофелин, 1 л молока, 30 г сливочного масла, зелень укропа, соль и молотый перец по вкусу

Овощи вымыть и очистить. Картофель нарезать дольками, положить в горячее молоко и варить 10 минут, затем добавить кабачки, нарезанные ломтиками, соль, перец и варить при слабом кипении до готовности. В готовый суп положить кусочек сливочного масла. При подаче украсить веточками укропа.

Суп из картофеля и лука-порея

2 лука-порея, 3–4 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 550 мл воды или овощного бульона, 30 г сливочного

масла, 100 мл жирных сливок, соль по вкусу

Для подачи: *рубленый зеленый лук или обжаренный бекон*

Нарезать очищенный картофель кубиками, стебли порея — полукольцами, репчатый лук мелко нарубить. Растопить в кастрюле сливочное масло, обжарить репчатый лук и порей до мягкости, добавить пропущенный через пресс чеснок. Затем выложить картофель, размешать. Залить водой или бульоном, посолить. Варить до мягкости картофеля, по желанию пюрировать погружным блендером. Влить сливки, прогреть и снять с огня. При подаче добавить в каждую тарелку рубленый зеленый лук или кубики бекона.

Сырный крем-суп

3 большие картофелины, 1 головка репчатого лука, зелень укропа, по 50 г тертого сыра 3 сортов, 200 мл сливок, 100 мл сухого белого вина, соль, молотый белый перец, 50 г сливочного масла, гренки для подачи

Картофель очистить, нарезать кружочками, положить в кастрюлю. Налить воду вровень с картофелем, варить 20 минут. Лук мелко нарезать и обжарить на сливочном масле. Картофель превратить в пюре (воду не сливать). Добавить лук, укроп, влить вино и снова поставить на огонь. Варить 5 минут. Затем добавить сливки и сыр. Варить, пока сыр не растворится, постоянно помешивая. Посолить и поперчить по вкусу. Подавать с гренками.

Густой суп с болгарским перцем

500 мл мясного бульона, 500 г говядины, 2 картофелины, 2 болгарских перца разного цвета, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, зелень укропа, 2 ст. л. томатного соуса, 2–3 ст. л. растительного масла, лавровый лист, сушеный майоран, сушеный базилик, паприка, соль, молотый черный перец по вкусу

Суп лучше готовить в толстостенном казанке. Говядину нарезать небольшими кусочками. Разогреть в казанке масло, обжарить говядину до готовности, посолить, поперчить. Лук и морковь мелко нарезать, положить к мясу, обжарить до мягкости, посыпать паприкой. Добавить томатный соус, тушить 3–5 минут. Тушеные овощи с мясом залить кипящим бульоном. Когда суп закипит, снять пену. Добавить в суп нарезанный кубиками картофель, положить лавровый лист, соль, перец, варить 15 минут. Затем положить нашинкованный болгарский перец, варить

5–7 минут. В самом конце приготовления добавить мелко нарезанный чеснок, сушеный майоран и базилик. Дать супу настояться 15 минут. Подавать, посыпав мелко нарубленной зеленью укропа.

Картофельный суп с грибами и крапивой

5–6 картофелин, 500 г грибов, 200 г крапивы, 1 головка репчатого лука, 1–2 маринованных огурца, 2 ст. л. риса, 2 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Свежие грибы очистить и промыть, отделить шляпки от ножек. Ножки отрезать и изрубить. Очистить и мелко нарезать лук. В сковороде разогреть масло и поджарить лук с ножками от грибов, добавить немного воды и потушить. Нарезать шляпки от грибов. Переложить шляпки от грибов в кастрюлю, залить водой и варить 20–25 минут. Картофель очистить и нарезать. Огурцы нарезать очень мелко. Добавить в кастрюлю промытый рис, огурцы и картофель. Крапиву промыть, ошпарить кипятком и мелко нарезать. Добавить в кастрюлю нарезанную крапиву, посолить и поперчить. Варить до готовности.

Овощной суп

0,75–1 л овощного бульона или воды, 2 картофелины, 1 головка репчатого лука, 3 моркови, 1 стебель сельдерея, 2 цукини, 50–70 г сливочного масла, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук и морковь очистить и нарезать кольцами или кубиками. Сельдерей очистить, вымыть и нарезать кубиками. Цукини очистить и нарезать кружочками. Картофель очистить и нарезать кубиками. Сливочное масло разогреть в толстостенной кастрюле и добавить овощи. Помешивая, жарить их около 5 минут, затем подлить овощной бульон. Варить суп около 30 минут, до готовности овощей. Приправить суп солью и перцем, посыпать петрушкой и подать на стол.

Бограч с кореньями

1 кг говядины (голень, лопатка), 700 г картофеля, 1 корень петрушки, 1 морковь, ½ корня сельдерея, 2–3 зеленых перца, 1 помидор, 2–3 ст. л. свиного жира, 2 крупные головки репчатого

лука, 1 ст. л. молотой паприки, соль по вкусу, ½ ч. л. тмина, 2–3 зубчика чеснока, острый перец по вкусу

Мясо нарезать кубиками 1,5–2 см. Картофель нарезать кубиками около 1 см, лук измельчить, сладкий перец нарезать небольшими кусочками, помидор очистить от кожицы и нарезать произвольно, остальные овощи нарезать мелкими кубиками. Чеснок растолочь с тмином и щепоткой соли. В растопленном жире обжарить лук до золотистого цвета, посыпать паприкой, перемешать. Добавить мясо, перемешать, добавить чеснок с тмином. Влить немного воды, тушить на слабом огне. При необходимости подлить еще немного воды, мясо должно тушиться, а не вариться. Когда мясо будет почти готово, добавить картофель, морковь, сельдерей и петрушку. Тушить до полуготовности. Долить воду, добавить сладкий перец и помидор, посолить, поперчить. Варить до готовности, регулируя густоту по желанию.

Суп из замороженных овощей

2–2,5 л овощного или куриного бульона (или 2 мясных бульонных кубика), 1 головка репчатого лука, 250 г замороженных овощей (перец, горошек, цветная капуста, спаржевая фасоль и т. д.), 3–4 картофелины, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа

Очистить лук и картофель. Вскипятить бульон или растворить в воде бульонные кубики. Добавить целую очищенную головку лука и нарезанный кубиками картофель. Через 5 минут после закипания всыпать замороженные овощи, посолить. Варить до готовности, в конце приготовления вынуть луковицу. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Овощной суп с плавленым сыром

1,5 л воды, 4–5 картофелин, 1 плавленый сырок, 1 морковь, 1 корень петрушки, 4 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла, соль, зелень петрушки и укропа

Овощи вымыть, очистить. Нарезать картофель брусочками, морковь и корень петрушки — соломкой. В толстостенной кастрюле растопить масло. Выложить морковь и петрушку, обжарить до полуготовности. Добавить картофель, размешать. Влить кипящую воду, посолить и варить до готовности. Плавленый сыр размять, разбавить слегка охлажденной

кипяченой водой, вылить в суп, размешать и, не доводя до кипения, снять с огня. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, заправить сметаной.

Болгарский овощной суп

2 л воды, 1 стебель лука-порея, 2–3 картофелины, 2 небольших кабачка, 1 болгарский перец, 1 крупная морковь, 70–100 г корня сельдерея, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки, 3–4 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу

Белую часть лука-порея мелко нарубить. В кастрюлю влить растительное масло, обжарить лук. Кабачки тщательно вымыть, не чистить. Нарезать кусочками морковь, сельдерей и кабачки, добавить к луку, обжарить. Крупно нарезать очищенный картофель и болгарский перец, добавить к овощам, обжаривать 2–3 минуты. Влить 2 л кипящей воды, варить до готовности картофеля. За 5 минут до конца варки добавить мелко нарезанную зелень, измельченный чеснок, лавровый лист, посолить и поперчить.

Марокканский овощной суп

2 л воды, 2 головки репчатого лука, 3 моркови, 3 цукини, 2 репы, 2 картофеля, 2 стебля сельдерея, 2 помидора, 50 г нута, 1 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. оливкового масла, 3–4 веточки петрушки, ½ ч. л. куркумы, соль, молотый черный перец по вкусу

Нут предварительно замочить на ночь. Очистить лук, картофель, репу, помидоры, морковь. Цукини можно не чистить. Все овощи нарезать небольшими кубиками. В толстостенной кастрюле разогреть масло. Выложить лук, обжарить 2–3 минуты на слабом огне. Добавить остальные овощи, томатную пасту, куркуму и нут. Тушить на слабом огне под крышкой, пока овощи не размягчатся и не пустят сок. Когда количество сока немного уменьшится, добавить связанные веточки петрушки, влить около 2 л горячей воды. Закрыть крышкой и варить 20–30 минут. Выбросить петрушку, посолить, поперчить и подавать.

Итальянский картофельный суп

1 л овощного или мясного бульона, 4 картофелины, 1 головка

репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1 стебель сельдерея, 2 ст. л. оливкового масла, 2 помидора, 1 ч. л. шалфея, соль, молотый черный перец по вкусу, 1 ст. л. нарезанной петрушки, 50 г тертого сыра пармезан

Репчатый лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Картофель нарезать кружочками, стебель сельдерея нарубить. В толстостенной кастрюле нагреть оливковое масло. Поджарить в нем чеснок, репчатый лук и нарезанный кружочками картофель. Добавить сельдерей и шалфей и быстро обжарить. Овощи залить бульоном и варить около 20 минут. Помидоры крестообразно надрезать, обдать кипящей водой, снять кожицу и разрезать каждый на восемь частей. Суп приправить солью и перцем. Добавить помидоры и варить еще несколько минут. Подавать суп на стол, посыпав петрушкой и пармезаном.

Постный картофельный суп с горохом

1–1,2 л воды, 3 картофелины, 100 г сушеного гороха, 1 головка репчатого лука, ½ моркови, ⅓ корня петрушки, 1–2 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, зелень укропа, соль по вкусу

Горох тщательно промыть, замочить на 4–5 часов. Картофель очистить и нарезать небольшими кубиками. Лук измельчить. Очищенные морковь и петрушку натереть на терке или нарезать кубиками. Обжарить на растительном масле лук и коренья до мягкости. Горох залить свежей водой, варить до мягкости. Добавить картофель, посолить. Когда картофель будет готов, добавить зажарку, лавровый лист. Подавать с рубленой зеленью.

Картофельный суп с венскими сосисками

800 г картофеля, по 2 стручка красного и зеленого сладкого перца, 2 большие головки репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, 750 мл овощного бульона, ½ ч. л. паприки, 4 венские сосиски, ½ ч. л. майорана, 2 ст. л. рубленой петрушки, 2 ст. л. сливочного сыра с зеленью, соль по вкусу

Картофель очистить, вымыть и нарезать дольками. Стручки сладкого перца вымыть, очистить, удалить семена и нарезать полосками. Лук очистить и нарезать кольцами. Разогреть в кастрюле растительное масло и потушить в нем лук до прозрачного состояния, посыпать паприкой. Добавить сладкий перец, картофель и влить около 750 мл овощного бульона.

Приправить солью, накрыть крышкой и варить 25 минут. Нарезать ломтиками венские сосиски. Добавить их в суп примерно за 10 минут до готовности. Посыпать блюдо майораном и петрушкой, снять с огня. Перемешать до однородной массы сливочный сыр с зеленью. Разлить картофельный суп по тарелкам и положить в каждую по 1 ч. л. сливочного сыра с зеленью.

Картофельный суп с капустой и помидорами

1,5 л воды, 4–5 картофелин, 300 г белокочанной капусты, 1 крупный помидор, ½ моркови, ½ корня петрушки, 1 головка репчатого лука, 1–2 ст. л. растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу

Капусту нашинковать, опустить в кипящую воду и довести до кипения.

Картофель очистить, нарезать соломкой и добавить к капусте. Лук очистить, мелко нарубить и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, натертые на крупной терке, Жарить еще 3–4 минуты. Очистить помидор от кожицы, мелко нарезать, выложить на сковороду. Через минуту переложить в кастрюлю. Подавать с рубленой зеленью.

Суп «Монастырский»

3 л воды, 50 г сушеных белых грибов, 6 картофелин, 1 репа, 1 брюква, 1 морковь, 5 соленых огурцов, 1 луковица, 1 лук-порей, лавровый лист, 3 ст. л. растительного масла, сметана, молотый черный перец, соль по вкусу

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 часа. Затем отварить в той же воде, посолить. Грибы вынуть, нарезать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Добавить нарезанный картофель, варить 10 минут. Репчатый лук и морковь нарезать, обжарить на масле. Добавить нарезанный лук-порей, слегка обжарить все вместе. В отдельной сковороде припустить мелко нарезанные соленые огурцы с добавлением небольшого количества бульона. В бульон с картофелем положить нарезанную брюкву, репу, обжаренные овощи, огурцы, нарезанные грибы, добавить лавровый лист, перец, соль, варить 10 минут. Подавать суп, заправив сметаной.

Картофельный суп с колбасками

1,5 л воды или мясного бульона, 4–5 картофелин, 300 г охотничьих колбасок, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу, подсушенные ломтики хлеба для подачи

Очищенный картофель нарезать кубиками, залить бульоном или водой, посолить и поставить на огонь. Морковь нарезать мелкими кубиками или натереть на терке, лук измельчить. На сковороде разогреть масло, выложить лук, жарить пару минут. Затем добавить морковь. Еще через пару минут — нарезанные кружочками колбаски. Жарить до подрумянивания. Переложить к практически готовому картофелю, при необходимости досолить, поперчить, всыпать рубленую зелень петрушки. Снять с огня. Подавать с подсушенными ломтиками хлеба.

Щи ленивые «Грибоедовские»

3 л воды, 50 г сушеных белых грибов, 1 небольшой кочан капусты, 3 картофелины, 1 небольшая репа, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, зелень укропа и петрушки, 3 ч. л. пшеничной муки, 0,5 стакана сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, залить водой, оставить на 3 часа. Затем отварить в той же воде, посолить. Грибы вынуть шумовкой, нашинковать. Грибной бульон процедить, довести до кипения. Положить нарезанный картофель, варить 5 минут. Добавить нарезанные репу, морковь, корень петрушки и лук, варить 7 минут. Затем положить нашинкованную капусту, нарезанные грибы, подрумяненную в масле муку, варить 7 минут. Влить сметану, всыпать рубленую зелень, прогреть, не доводя до кипения, и снять с огня.

Щи с кореньями и грибами в горшочке

2,5 л воды, 650 г жирной говяжьей грудинки, 40 г сушеных грибов, 100 г соленых грибов, 400 г квашеной капусты, 1 картофелина, 1 репа, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, зелень, 2 ст. л. топленого масла, лавровый лист, перец, соль

Сушеные грибы залить 0,5 л воды, оставить на 3 часа. Затем отварить в той же воде в течение 20 минут. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Грибной бульон процедить. Квашеную капусту положить в сотейник с разогретым маслом, слегка обжарить. Затем переложить в керамический горшочек, добавить

нарезанные грибы, влить грибной бульон, поставить в разогретую до 180 °С духовку и томить 40 минут. Репу, морковь, корень сельдерея и корень петрушки очистить, нарезать кубиками. В кастрюлю влить 2 л воды, положить мясо, довести до кипения. Добавить очищенную луковицу и половину нарезанных овощей, варить на медленном огне 1,5 часа, посолить по вкусу. Затем мясо вынуть, бульон процедить. Горшочек с капустой и грибами вынуть из духовки, добавить нарезанный кубиками картофель, оставшиеся коренья, нарезанные соленые грибы, перец, соль, лавровый лист, влить мясной бульон и томить в духовке 40 минут. В готовые щи положить нарезанное кусками мясо, заправить измельченной зеленью и чесноком.

Суп-пюре из картофеля со свеклой

1 л овощного бульона, 1 морковь, 2 картофелины, 1–2 свеклы, 1 головка репчатого лука, 30 г сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу

Овощи очистить. Картофель нарезать крупными кубиками, лук — мелкими. Свеклу и морковь натереть на терке. Обжарить лук на сливочном масле до мягкости. Бульон довести до кипения, добавить сырые овощи и лук, посолить, варить до готовности. Затем все взбить в блендере. Довести до кипения. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Суп с пастернаком

2 моркови, 2 головки репчатого лука, 3 корня пастернака, 2 корня сельдерея, 2 зубчика чеснока, 30 г корня имбиря, 1 ст. л. оливкового масла, кинза, соль по вкусу

Морковь, лук, пастернак и сельдерей очистить и крупно нарезать. Чеснок очистить и измельчить. Имбирь очистить и нарезать дольками. Большую кастрюлю поставить на огонь, разогреть в ней оливковое масло и выложить туда овощи. Готовить под крышкой около 10 минут, помешивая. Залить овощи примерно 1,5 литра воды, довести до кипения и варить до готовности овощей. Готовый суп взбить в пюре с помощью блендера. Посолить. Посыпать рубленой кинзой.

Уха из щуки

0,7–1 кг щуки, 4 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1–2 головки репчатого лука, зелень петрушки и укропа, 70 мл водки (по желанию), 30 г сливочного масла, соль, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца

Щуку очистить, удалить жабры, выпотрошить, нарезать крупными кусками, залить водой и варить на слабом огне в течение часа. Куски рыбы выложить на тарелку. Бульон процедить. Снова поставить бульон на огонь, положить крупно нарезанные овощи, добавить соль, перец и лавровый лист. Варить до готовности овощей. Затем влить водку, чтобы удалить запах речной рыбы. В самом конце приготовления уху заправить маслом и посыпать рубленой зеленью. Подавать, положив в каждую порцию кусок отварной щуки.

Кулеш с салом

1,5 л воды или овощного бульона, 150 г пшена, 50–70 г сала, 5 картофелин, 1 крупная или 2 небольшие головки репчатого лука, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу

Пшено тщательно промыть и обдать кипятком. Положить в кипящую подсоленную воду, после закипания добавить нарезанный кубиками картофель. Варить 25–30 минут. Лук и сало нарезать кубиками, обжарить на сковороде до золотистого цвета. Переложить в кастрюлю. Дать кипеть в течение 4–5 минут. При подаче кулеш посыпать рубленой зеленью.

Кулеш с говядиной

2 л воды, 600 г говядины, 180–200 г пшена, 4–5 картофелин, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 1 помидор, 2–3 лавровых листа, 4–5 горошин душистого перца, веточки сушеного укропа, соль по вкусу, 2 ст. л. растительного масла

Мясо нарезать крупными кусками, выложить в казан, добавить масло и немного воды, тушить до полуготовности. Лук и морковь очистить, нарезать кубиками и выложить к мясу, посолить, добавить перец. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками среднего размера. Помидор вымыть и нарезать кубиками. Влить в казан оставшуюся воду и добавить нарезанный картофель, варить почти до готовности. За 10 минут до готовности добавить промытое и ошпаренное кипятком пшено, помидор, лавровый лист и сушеные ветки укропа. Готовый суп снять с огня, вынуть укроп и дать настояться 10–15 минут.

Грибной кулеш

1,5 л воды, 400 г свежих грибов, 0,5 стакана пшенной крупы, 3 картофелины, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 4 ст. л. растительного масла, 1–2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, соль по вкусу

Грибы очистить, ошпарить кипятком, нарезать небольшими кусочками. Затем положить грибы в казан, залить водой и варить полчаса. Картофель очистить и нарезать кубиками. Пшено хорошо промыть, ошпарить кипятком. Добавить к грибам картофель и пшено и варить около 15–20 минут. Лук и морковь нашинковать соломкой, обжарить на растительном масле, добавить в суп, положить пряности и соль и варить до полной готовности, еще около 10 минут.

Охотничий суп

400–500 г утки, 3 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 1 крупная морковь, 5 картофелин, 3 помидора, 2 острых красных перца, 3–4 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, 4–5 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Мясо нарезать крупными кубиками. Картофель, лук и морковь вымыть, очистить. Морковь нарезать кружочками, картофель — соломкой, лук — кубиками. В казане разогреть масло, выложить нарезанное мясо утки и обжарить на сильном огне. Достать мясо из казанка, выложить туда же картофель, обжарить и тоже вынуть. Затем в казан выложить морковь, обжарить до появления корочки, добавить лук и жарить до золотистого цвета. Выложить в казан мясо, картофель и красный перец, залить водой, добавить соль, перец горошком и лавровый лист. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Когда суп закипит, добавить помидоры и измельченный чеснок. Варить еще 5–7 минут, снять с огня и оставить настояться под крышкой.

Рассольник с рисом

2 л воды, 100 г риса, 4 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 3 соленых огурца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 3 ст. л. растительного масла, 2 лавровых листа, 10–12 оливок, соль и молотый черный перец по вкусу

Картофель нарезать кубиками, залить кипящей водой, варить 5 минут. Добавить промытый рис, варить 10 минут. Морковь, корень петрушки и лук нарезать полосками, обжарить на масле, добавить нарезанные соломкой огурцы и протушить под крышкой. Подготовленные овощи выложить в кастрюлю с картофелем и рисом, добавить специи, соль, довести до кипения и снять с огня. Подать, положив в тарелку нарезанные оливки и зелень.

Суп-пюре с шампиньонами и картофелем

300 г шампиньонов, 600 г картофеля, 1 крупная головка репчатого лука, 500 мл сливок (15–20 %), соль, молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки, зелень

Картофель очистить, нарезать не слишком мелко. Залить водой так, чтобы она только покрывала картофель, посолить, отварить до готовности. Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Грибы нарезать, добавить к луку, слегка посолить. Жарить до тех пор, пока не испарится вся жидкость. Отваренный картофель и грибы измельчить в блендере. Перелить суп в кастрюлю, добавить сливки, слегка поперчить. Довести до кипения, но не кипятить (при разогреве также доводить до кипения, но не кипятить). При подаче посыпать зеленью.

Густой фасолевый суп с овощами

2 л воды, 300 г фасоли, 2 картофелины, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу, зелень

Замочить фасоль на 4 часа, а затем варить до размягчения. Картофель нарезать кубиками, морковь — соломкой, нашинковать лук. В кастрюлю к практически готовой фасоли добавить картофель, половину моркови и лука, варить 20 минут. Остальные лук и морковь обжарить на масле, посыпать мукой и жарить, помешивая, 1 минуту. Добавить в суп овощи, соль и перец и варить 5–10 минут. Добавить мелко нарезанную зелень.

Картофельный суп с белыми грибами

2,5 л воды, 400–500 г белых грибов, 7 картофелин, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л.

растительного масла, пучок зеленого лука, укроп, лавровый лист, 100 г сметаны, соль и перец по вкусу

Свежие белые грибы залить водой на 30 минут. Корешки отрезать, изрубить и поджарить на половине масла. Мелко нарезать лук, морковь, корень петрушки, поджарить на оставшемся масле. Шляпки грибов нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на сито. Затем переложить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 40 минут, положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные корешки грибов, коренья, лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20–25 минут. При подаче добавить сметану, мелко нарезанный зеленый лук и укроп.

Картофельный суп с сушеными грибами

2 л воды, 50 г сушеных грибов, 2 ст. л. манной крупы, 4 картофелины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, ½ корня петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу

Сушеные грибы залить водой, варить 15–20 минут. Пока варятся, нарезать мелкими кубиками морковь, корень петрушки, лук. Картофель нарезать средними кубиками или ломтиками. На сковороде поджарить на масле лук, морковь и корень петрушки. Грибы вынуть из бульона, мелко нарезать и вернуть в кастрюлю. Добавить в суп картофель. После закипания переложить в кастрюлю овощи со сковороды. Всыпать манную крупу, соль, перец, лавровый лист. Варить до готовности. Перед подачей посыпать суп зеленью укропа и петрушки.

Картофельный суп с кукурузной крупой

1,5 л воды, 4 ст. л. кукурузной крупы, 2 картофелины, 2 стебля сельдерея, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. розмарина, 1 лавровый лист, 1 ч. л. семян кориандра, соль и перец по вкусу

Овощи очистить, нарезать кубиками. В кастрюле с толстым дном разогреть масло. Обжарить лук, морковь, сельдерей, к ним добавить розмарин, кориандр, лавровый лист, обжарить в течение 5 минут. К овощам добавить картофель, перемешать и обжаривать еще 5 минут. Всыпать кукурузную крупу, залить горячей водой, варить до готовности. Добавить соль и перец. Дать настояться 15–20 минут.

Картофельный суп с курицей и вермишелью

2 л воды, ½ небольшой курицы, 1 лавровый лист, 4 картофелины, 150 г вермишели, 1 небольшая головка репчатого лука, ⅓ корня петрушки, соль и перец по вкусу.

Курицу залить водой, довести до кипения, снять пену. Добавить лавровый лист, соль, луковицу и корень петрушки. Варить 40 минут. Затем снять мясо с костей, мелко нарезать, кости, луковицу, петрушку удалить. Процедить бульон, вернуть кусочки курицы в бульон. Довести до кипения, добавить нарезанный кубиками картофель, варить около 10 минут, затем добавить вермишель. Варить еще 5–10 минут. При необходимости досолить и поперчить.

Картофельный суп с клецками

1,5 л воды, 3 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла, по 30 г зелени укропа и петрушки, 2–3 лавровых листа, соль по вкусу

Для клецек: *70 мл молока, 70–100 г пшеничной муки, ⅓ ч. л. соли*

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками, положить в кипящую воду. Варить 10 минут на среднем огне. Лук очистить, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Разогреть сковороду с маслом. Выложить на сковороду лук и пассеровать, помешивая, на среднем огне 3–4 минуты. К луку добавить морковь и слегка обжарить, помешивая. Лук с морковью выложить в кастрюлю с картофелем, посолить, добавить лавровый лист и варить еще 5–7 минут.

Для приготовления клецек молоко влить в миску, посолить, понемногу добавить муку, хорошо перемешать до однородности. Тесто набирать чайной ложкой и опускать в кипящий суп. Проварить 5 минут на среднем огне. Зелень вымыть, мелко нарезать, добавить в готовый суп и дать ему немного настояться.

Грибной суп с картофельными клецками

2 л воды, 2 куриные голени, 250 г шампиньонов, 100 г риса, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, пучок зелени петрушки, 2 картофелины, 2 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 3 ст. л. пшеничной муки, соль по вкусу

Рис промыть и залить кипятком. Куриные голени залить водой, добавить очищенный картофель, посолить, варить до готовности. Пока варятся, нарезать грибы ломтиками, морковь и лук мелкими кубиками. Обжарить на растительном масле грибы, затем добавить лук и морковь, тушить до мягкости. Извлечь из бульона картофель, размять, добавить яйцо, хорошо перемешать, загустить мукой. В бульон добавить рис и лавровый лист. После закипания чайной ложкой в бульон опустить небольшие кусочки картофельного теста. Когда всплывут, добавить обжаренные грибы с овощами. Перемешать, дать закипеть, варить до готовности риса. При подаче посыпать зеленью.

Суп крестьянский

3 л воды или бульона, 300 г белокочанной капусты, 7 картофелин, 1 морковь, 1 репа, ½ корня петрушки, 1 крупная или 2 небольшие головки репчатого лука, 4 помидора, 2 ст. л. растительного масла, 100 г сметаны, соль и специи по вкусу

Картофель очистить, нарезать кубиками. Морковь, репу и корень петрушки нарезать соломкой, лук измельчить. На сковороде разогреть масло, выложить лук, морковь, петрушку, репу. Жарить 5–7 минут. Свежую белокочанную капусту нарезать шашечками, положить в кипящий бульон или воду, довести до кипения. Добавить картофель, а после закипания — овощи со сковороды. Когда картофель будет почти готов, добавить нарезанные дольками помидоры и специи, посолить. При подаче заправить сметаной.

Картофельный суп с грибными клецками

2 л грибного бульона, 2–3 картофелины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, зелень, 50–70 г сливочного масла, соль, молотый черный перец по вкус

Для клецек: *150 г пшеничной муки, 10 г сушеных грибов, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 150 мл воды, соль*

Лук очистить, нашинковать, обжарить на масле до прозрачности. Добавить мелко нарезанную морковь, жарить 2 минуты, помешивая. Затем положить к овощам нарезанный кубиками картофель, мелко нарубленный чеснок и жарить, время от времени перемешивая, 5–7 минут. Грибной бульон довести до кипения, положить в него обжаренные овощи, посолить и поперчить, варить на умеренном огне 10–12 минут.

Для приготовления клецек сушеные грибы растереть в порошок или перемолоть в кофемолке, смешать с просеянной мукой. В небольшой кастрюльке вскипятить воду со сливочным маслом, добавить соль, снять с огня. Постоянно помешивая, всыпать муку и вбить по одному яйца, быстро замешивая ложкой тесто (оно должно получиться средней густоты). С помощью чайной ложки быстро формовать клецки и класть их в суп. Варить 5 минут. В самом конце приготовления добавить в суп мелко нарубленную зелень.

Картофельный суп-лапша

500 г картофеля, 100 г пшеничной муки, 0,5 л куриного бульона, 1 яйцо, 70 г сметаны, соль по вкусу, по веточке петрушки и укропа

Картофель запечь в духовке, очистить и размять в пюре. Смешать с мукой и яйцом, посолить, вымешать. Полученное тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать полосками. Довести бульон до кипения. Положить лапшу. При необходимости досолить. Подавать со сметаной, посыпав рубленой зеленью.

Суп из кореньев диетический

1 л воды, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 2 картофелины, зелень петрушки, соль, лимонный сок

Довести воду до кипения, посолить. Положить нарезанную морковь, лук, корень петрушки. Через 15 минут добавить нарезанный картофель и варить 20 минут. Посыпать зеленью, снять с огня. При подаче добавить в тарелки немного лимонного сока.

Морковный суп-пюре

1 л овощного бульона, 5–6 морковок, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. оливкового масла, пучок кинзы, 1 ч. л. лимонного сока, соль по вкусу

Морковь и лук крупно нарезать. В кастрюле обжарить на масле морковь и лук. Добавить овощной бульон и рубленую кинзу, посолить, довести до кипения и варить, пока морковь не станет мягкой. Остудить, пюрировать до однородности. Добавить

лимонный сок, нагреть, но не доводить до кипения.

Суп-пюре из свеклы

1 л воды, 2 свеклы, 3 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1 яблоко, 150 мл сливок, 2 ст. л. лимонного сока, ⅓ ч. л. молотого кориандра, 1 лавровый лист, соль и перец по вкусу

Целую неочищенную свеклу отварить. Картофель, лук и яблоко очистить, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю и залить горячей водой так, чтобы она едва прикрыла овощи. Варить на слабом огне 10 минут. Отваренную свеклу очистить и нарезать кусочками. Добавить в кастрюлю к картофелю свеклу, влить горячую воду, лимонный сок, пеперчить, варить 15 минут. Снять с огня, положить лавровый лист и дать настояться под крышкой 15 минут. Лавровый лист удалить. Бóльшую часть бульона слить. Овощи с оставшимся бульоном измельчить до состояния однородного пюре с помощью блендера, добавить кориандр, посолить, влить сливки, размешать. Развести бульоном до нужной консистенции. Подогреть суп, не доводя до кипения.

Суп-пюре из сельдерея

1 л воды, 4 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1 небольшой корень сельдерея, 1 ст. л. растительного масла, 5 веточек зелени петрушки, соль и перец по вкусу

Лук, картофель и корень сельдерея очистить, нарезать на мелкие кусочки. В толстостенной кастрюле разогреть масло. Положить овощи и обжарить в течение минуты. Влить воду, посолить и поперчить, варить на маленьком огне 20 минут. Отложить 2 ст. л. овощей из супа, остальное измельчить до однородности погружным блендером. При подаче положить в тарелки немного отложенных овощей и зелень.

Украинский борщ со свининой на кости

4 л воды, 600 г свинины на кости, 2 головки репчатого лука, 6 средних картофелин, 2 моркови, 3 свеклы, 1 маленький кочан капусты, 3 лавровых листа, 1 ч. л. черного перца горошком, 4 ст. л. томатной пасты, 25 г сала, 3 зубчика чеснока, соль и перец по

вкусу, растительное масло для жарки

Мясо залить водой, добавить 1 целую луковицу, лавровый лист, перец горошком. Довести до кипения, снять пену и варить до готовности мяса, около часа. Достать мясо из бульона и снять с кости. Бульон процедить, вернуть в него нарезанное мясо, добавить нарезанный кубиками картофель. Оставшийся лук мелко нарезать, морковь натереть. Обжарить на растительном масле. Добавить тертую свеклу, томатную пасту, соль и перец. Тушить овощи около 5 минут. Добавить в кастрюлю нарезанную капусту, затем обжаренные овощи. Измельчить сало с чесноком и добавить в борщ. Довести борщ до кипения и снять с плиты. Дать настояться в течение 30 минут.

Борщ со щавелем

600 г свинины на кости, 1 свекла, 2–3 картофелины, 1 морковь, 1 головка лука, 1 корень петрушки, 400 г щавеля, 2 яйца, 1 ч. л. пшеничной муки, 3 л воды, 100 г сметаны, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. сливочного масла, соль, черный молотый перец, лавровый лист, сахар, укроп, зеленый лук по вкусу

Свинину промыть и отварить до готовности, нарезать кусочками. Бульон процедить. Свеклу очистить, нарезать соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом и тушить на сливочном масле до готовности, добавляя сахар и бульон. Лук, морковь и корень петрушки нарезать соломкой, слегка обжарить с мукой. Щавель хорошо промыть и нарезать. В кипящий бульон положить очищенный и нарезанный картофель и варить 10 минут, затем добавить тушеную свеклу и обжаренные лук, морковь и петрушку. Еще через 10 минут положить щавель, перец, лавровый лист. Посолить и варить до готовности. Яйца отварить вкрутую, очистить и нарезать половинками. При подаче положить в тарелки по половинке яйца, посыпать измельченным укропом и мелко нарезанным зеленым луком, добавить сметану.

Постный зеленый борщ

2,5–3 л воды, 5 картофелин, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, большой пучок щавеля, пучок укропа и петрушки, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу

Листья и черенки щавеля нарезать отдельно. В кипящую воду опустить нарезанный кубиками картофель. Натереть морковь, лук мелко нарезать. Обжарить лук в масле до мягкости, добавить

морковь и черенки щавеля, тушить под крышкой 2 минуты. Добавить листья щавеля, соль и перец. Довести до кипения, добавить зелень.

Капустняк

2,5 л воды, 300–350 г квашеной капусты, 4 ст. л. пшена, 3 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. томатной пасты, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, 5–7 горошин душистого перца, соль по вкусу

Овощи очистить, нарезать морковь и петрушку соломкой, картофель — ломтиками, лук — мелкими кубиками. Капусту отжать, крупно нарубить. В кастрюлю с кипящей водой положить картофель, варить на слабом огне 5 минут. Пшено хорошо промыть, ошпарить кипятком, слить воду. Положить в кастрюлю к картофелю, варить 15 минут. Добавить квашеную капусту, варить еще 15 минут. На сковороде обжарить на масле лук до золотистого цвета. Добавить морковь и петрушку, обжарить все вместе, перемешивая. Добавить томатную пасту, перемешать. Из кастрюли вынуть пару ломтиков картофеля, добавить в сковороду, размять в пюре. Переложить овощи в кастрюлю с супом. Добавить специи, посолить, варить до готовности.

Окрошка с дайконом

3–4 картофелины, 200 г дайкона, 3 свежих огурца, 1,2–1,5 л хлебного кваса, 1 ч. л. тертого хрена, 200 г вареной колбасы, 3 яйца, по 4–5 веточек укропа и петрушки, 2–3 веточки сельдерея, соль по вкусу

Дайкон очистить, натереть на крупной терке. Картофель очистить, отварить, нарезать кубиками. Зелень вымыть и нарезать. Подготовленные продукты соединить и оставить на 30–40 минут. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать дольками. Вареную колбасу нарезать кубиками. Огурцы очистить от кожицы и нарезать кубиками. Яйца, колбасу, огурцы и тертый хрен добавить к подготовленным ранее продуктам, залить квасом, посолить и тщательно перемешать.

Окрошка с кореньями и солеными грибами

1–1,2 л кваса, 200–250 мл огуречного рассола, 150 г соленых

грибов, 2 картофелины, 1 морковь, 1 репа, 2 свежих огурца, 1 яблоко, 1 головка репчатого лука, 50 г зеленого лука, 4–5 веточек укропа, 3–4 веточки сельдерея, 2 ч. л. горчицы, ½ ч. л. молотого черного перца, сметана, соль по вкусу

Огуречный рассол довести до кипения и остудить. Картофель и морковь отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками. Соленые грибы нарезать небольшими ломтиками. Очищенную репу и свежие огурцы нашинковать соломкой. Репчатый лук, зеленый лук, зелень сельдерея и укропа мелко нарубить, выложить в эмалированную кастрюлю, посыпать перцем, заправить горчицей, залить огуречным рассолом и оставить на 10 минут. Добавить очищенное и нарезанное соломкой яблоко, нарезанные овощи, грибы, влить квас, аккуратно перемешать. Посолить по вкусу. Поместить в холодильник на 30 минут. Подавать на стол, заправив сметаной.

Таратор с картофелем

2–3 картофелины, 2 свежих огурца, 2 яйца, 4–5 веточек зелени укропа, 1 небольшой пучок зеленого лука, 2–3 грецких ореха, 2–3 зубчика чеснока, 800 мл кефира, 200 мл кипяченой воды

Картофель отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить. Огурцы при необходимости очистить, натереть на терке. Укроп и зеленый лук мелко нарубить. Ядра грецких орехов измельчить. Очищенные зубчики чеснока истолочь. Смешать картофель, огурцы, яйца, укроп, лук, орехи и толченый чеснок, посолить и залить кефиром, разбавленным кипяченой водой.

Свекольник простой

1 кг свеклы, 2 л воды, сок 1 лимона, 1–2 ст. л. сахара, соль и молотый перец по вкусу, 200–250 г сметаны и зелень для подачи

Свеклу очистить, нарезать кубиками или брусочками. Залить водой, добавить соль и перец. Варить при слабом кипении до мягкости, около часа. Снять с огня, добавить лимонный сок и сахар. Охладить, при необходимости добавить еще соли или сахара. Подавать со сметаной и рубленой зеленью.

Свекольник холодный на квасе

2 свеклы, 700–800 мл свекольного или хлебного кваса, 2 свежих огурца, 3–4 шт. зеленого лука, 2 яйца, 80–100 г сметаны, лимонная кислота, зелень укропа и петрушки, сахар, соль по вкусу

Свеклу отварить в подкисленной воде, очистить от кожицы, нашинковать и соединить с процеженным отваром или квасом. Положить нарезанные кубиками огурцы, измельченный зеленый лук и сваренные яйца, заправить сметаной, солью и сахаром. Перед подачей посыпать рубленой зеленью.

Свекольник с хреном и яблочным уксусом

1 л воды, 2 свеклы, 2–3 вареные картофелины, 2 огурца, 2 ст. л. тертого хрена, ⅓ пучка зеленого лука, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сахара, зелень и соль по вкусу

Свеклу натереть на крупной терке, выложить в кастрюлю, добавить немного воды, уксус и сахар и варить 30 минут. Отвар процедить. Картофель очистить и нарезать кубиками, смешать с мелко нарезанным зеленым луком, нарезанными ломтиками огурцами, тушеной свеклой. Посолить, приправить хреном. Залить горячим свекольным отваром и тщательно перемешать. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Свекольник холодный на простокваше

200 мл воды, 600 мл простокваши, 1 свекла, 3 свежих огурца, пучок зеленого лука и зелени, 2 ст. л. сметаны, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу

Свеклу отварить и натереть на терке. Лук, зелень и очищенные от шкурки огурцы мелко нарезать. Яйцо мелко нарубить. Подготовленные продукты залить простоквашей и кипяченой водой, добавить сахар, соль, перемешать. При подаче добавить сметану.

Свекольник с грибами

1,2 л грибного бульона, 200 г маринованных грибов, 3 свеклы, 1 морковь, 100 г сметаны, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, соль, черный перец горошком по вкусу

Грибы нарезать полосками, лук — полукольцами. Свеклу и морковь натереть на крупной терке. В кастрюле разогреть масло, обжарить в нем лук до светло-золотистого цвета. Добавить

морковь и свеклу, влить 3–5 ст. л. бульона и тушить до готовности. Влить оставшийся бульон. Добавить грибы, перец, посолить, варить под крышкой 15–20 минут. Перед подачей заправить сметаной.

Свекольник с кореньями

800 мл воды, 1 головка репчатого лука, 2 картофелины, 1 крупная свекла, 1 корень петрушки, ¼ корня сельдерея, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу, ржаные сухари для подачи

Картофель, петрушку, сельдерей очистить и разрезать на 2–4 части. Опустить в кипящую воду и варить до готовности картофеля. Очищенную свеклу нарезать тонкой соломкой, лук — полукольцами. Обжарить лук на масле, добавить свеклу, лимонный сок, сахар и пару ложек воды. Тушить под крышкой до мягкости. Переложить в кастрюлю, посолить и варить еще 3–5 минут. Добавить рубленую зелень, варить еще минуту. Подавать с сухариками.

Свекольник «Зимний» с томатной пастой

1,5 л бульона или воды, 4 свеклы, ½ пучка зеленого лука, 2 яйца, 1 ст. л. томатной пасты, 30 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сахара, зелень, соль, черный и душистый перец горошком по вкусу

Свеклу натереть на крупной терке, сбрызнуть уксусом. На сковороде разогреть масло, добавить свеклу, томатную пасту и влить стакан воды или бульона. Тушить до мягкости свеклы. Оставшийся бульон довести до кипения. Выложить в него свеклу, специи, рубленую зелень. Варить 15–20 минут, добавить сахар и соль. При подаче в тарелку положить половинку вареного яйца, немного измельченного зеленого лука и ложку сметаны.

Свекольник с мясом

500 г говядины, ½ корня петрушки, 2 л воды, 3 свеклы, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 3 картофелины, 50 г сливочного масла, сок ½ лимона, 1 ст. л. сахара, 3–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 3–5 горошин черного перца, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу

Мясо залить водой, добавить петрушку, довести до кипения. Снять пену, варить до готовности. Бульон процедить, мясо нарезать кубиками. Свеклу очистить, отварить в бульоне, затем натереть на крупной терке и смешать с измельченным чесноком. В кипящий свекольный отвар положить нарезанный кубиками картофель. Пока он варится, мелко нарезать морковь и лук, обжарить в масле до мягкости. Выложить к картофелю, добавить свеклу, специи, лимонный сок, мясо, соль и сахар. Довести до кипения и томить на слабом огне 5–10 минут. При подаче посыпать измельченной зеленью.

Шурпа

2,5 л воды, 700 г бараньих или говяжьих ребрышек, 5 средних картофелин, 2–3 помидора, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 2 болгарских перца, 2–3 зубчика чеснока, черный перец, лавровый лист, кинза, петрушка, специи по вкусу (кориандр, зира, барбарис, острый перец), 1 ст. л. растительного масла

Мясо нарезать крупными кусками. Влить в кастрюлю масло. Обжарить мясо до образования корочки, посыпать специями. Залить водой и варить на медленном огне до готовности. Во время варки положить в бульон целую очищенную луковицу и морковь. Пока варится мясо, очистить и крупно нарезать картофель, морковь и лук, помидоры нарезать ломтиками, болгарский перец крупной соломкой. Из бульона извлечь вареные морковь и лук, добавить крупно нарезанные овощи, кроме помидора и перца. Их добавить через 15 минут после закипания. В конце варки всыпать нарубленную зелень кинзы, лавровый лист, петрушку и измельченный чеснок. Дать настояться 5 минут.

Блюда из картофеля и других овощей

Яхния из картофеля

6 картофелин, 1 головка репчатого лука, 50 мл растительного масла, 3 помидора, ½ ч. л. молотой паприки, ½ ч. л. соли или по вкусу, специи по желанию

Картофель вымыть, очистить и нарезать крупными ломтиками. Положить в кастрюлю, добавить нарезанный полукольцами лук и ломтики помидоров. Посолить, посыпать специями. Влить растительное масло и 150–200 мл воды, в зависимости от сочности помидоров. Варить на слабом огне 20–25 минут, несколько раз осторожно перемешать. Подавать с салатом.

Колканон

1 кг картофеля, 400 г капусты (лучше савойской или кале), 150 мл молока, 70 г сливочного масла, 2–3 стебля зеленого лука, соль по вкусу

Для подачи: *сливочное масло или поджаренный бекон*

Картофель очистить, нарезать небольшими кусочками и варить в подсоленной воде до мягкости. Откинуть на дуршлаг. Капусту нашинковать, лук мелко нарезать. В кастрюле растопить сливочное масло. Выложить капусту. Тушить 7–10 минут, капуста должна смягчиться и выпустить немного влаги. Добавить зеленый лук и нагревать еще 1–2 минуты. Влить молоко, размешать, нагреть до горячего состояния, уменьшить огонь до минимума. Всыпать картофель, размять картофельным прессом. Снять с огня. При подаче добавить еще сливочного масла или посыпать поджаренным беконом.

Бабл энд сквик

500 г картофельного пюре, 300 г тушеной белокочанной или брюссельской капусты, 1 головка репчатого лука, запеченная морковь и пастернак (по желанию), жареное или печеное мясо (по желанию), рубленая зелень, соль и молотый перец по вкусу,

растительное масло для жарки

Для блюда используют овощи, мясо, рыбу, оставшиеся после праздничного ужина. Пропорции и набор продуктов могут меняться. Мелко нарезать лук, корнеплоды размять в пюре, мясо при использовании нарезать произвольно. Обжарить на масле до мягкости лук. Добавить на сковороду остальные продукты. Размешать, затем прижать лопаткой и жарить, пока снизу не образуется корочка. Перевернуть с помощью тарелки, обжарить до образования корочки с другой стороны. Подавать с соусом по вкусу.

Алу гоби матар

1 небольшой кочан цветной капусты, 3 картофелины, 150 г зеленого горошка (свежего или замороженного), 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. зиры, 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 1 ч. л. измельченного имбиря, 2 ч. л. молотого кориандра, ½ ч. л. куркумы, ½ ч. л. порошка чили, 2 помидора, соль по вкусу, зелень кинзы для подачи

Цветную капусту разобрать на соцветия. Залить кипятком и оставить на 10 минут. Картофель очистить и нарезать небольшими кусочками. На сковороде разогреть масло, выложить зиру. Когда начнет потрескивать, добавить измельченный лук. Перемешать, добавить картофель. Жарить до полуготовности под крышкой. Добавить измельченные чеснок, имбирь, кориандр, куркуму, перец чили, перемешать. Положить цветную капусту. Затем добавить мелко нарезанные помидоры, влить воду, чтобы овощи были покрыты полностью. Довести до кипения, всыпать зеленый горошек, посолить. Варить до готовности овощей. Подавать, посыпав рубленой зеленью кинзы.

Алу гаджар сабджи

4 моркови, 2 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1 крупный помидор, 1 острый перец, 1 ч. л. тертого имбиря, 1 зубчик чеснока, пучок кинзы, по 1 ч. л. зиры, кориандра, семян горчицы, ½ ч. л. куркумы, 2–3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Нарезать очищенные картофель и морковь средними кубиками, лук мелкими кубиками, чеснок пропустить через пресс, помидор очистить от кожицы и измельчить. Разогреть в толстостенной сковороде масло. Выложить зиру, горчицу, кориандр. Когда начнут потрескивать, добавить имбирь и чеснок,

перемешать. Всыпать лук, жарить, помешивая, до золотистого цвета. Добавить помидор. Когда масса станет однородной, всыпать картофель и морковь, посыпать куркумой и рубленой кинзой, посолить. Влить воду, чтобы покрыть овощи. Варить на небольшом огне без крышки до готовности.

Карри из цветной капусты и картофеля

1 небольшой кочан цветной капусты, 2 крупные картофелины, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. приправы карри, ½ ч. л. зиры, 200 мл овощного бульона или воды, 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Капусту вымыть и разобрать на небольшие соцветия. Картофель, лук и чеснок очистить. Картофель нарезать небольшими кубиками, лук и чеснок измельчить. Разогреть в сковороде растительное масло, выложить зиру. Когда начнет потрескивать, положить лук и чеснок. Обжаривать до золотистого цвета. Положить картофель и готовить, помешивая, 8 минут. Всыпать порошок карри, влить бульон, перемешать. Добавить цветную капусту и готовить на небольшом огне 10 минут. В конце приготовления приправить солью по вкусу.

Овощное чахохбили

4 картофелины, 4 помидора, 2 головки репчатого лука, зелень петрушки и укропа, 1 ч. л. кориандра, 1 перец чили, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Очищенный картофель нарезать небольшими кубиками, лук — полукольцами. Помидоры по желанию очистить, мелко нарезать. В толстостенной кастрюле или глубокой сковороде разогреть растительное масло, жарить лук до прозрачности. Добавить картофель, влить 100 мл воды и тушить на среднем огне без крышки около 10 минут. Затем положить помидоры, накрыть крышкой, уменьшить огонь до минимума, тушить овощи 10 минут. Снять с огня, добавить крупно нарезанный острый перец, молотый черный перец, кориандр, рубленую зелень, посолить и сразу подавать на стол.

Картофель «Дюшес»

500 г картофеля, 30–50 г сливочного масла, 2 желтка,

мускатный орех, соль по вкусу

Картофель очистить и отварить до готовности в подсоленной воде. Тщательно слить воду, обсушить картофель и хорошо размять, чтобы не было комочков. В теплое пюре добавить сливочное масло и желтки, приправить мускатным орехом и вымешать до однородности. Положить в кондитерский мешок. Застелить противень бумагой. Отсадить через рифленую насадку пюре небольшими розочками. Запекать в разогретой до 220 °С духовке до золотистого цвета. Подавать горячим.

Картофель «Гассель»

1 кг картофеля, 100 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, растительное масло для смазывания формы, молотый черный перец, соль, сушеные травы или специи для картофеля по вкусу

Нагреть духовку до 200 °С. Картофель очистить, надрезать на ломтики через каждые 5 мм, не разрезая клубень до конца. Посыпать солью и специями. Уложить картофель в смазанную растительным маслом форму. Сверху на каждую картофелину положить кусочек масла. Запекать 20 минут. Достать, посыпать тертым сыром. Запекать до готовности (20–30 минут в зависимости от размера картофелин). Сыр должен расплавиться и подзолотиться.

Картофельное пюре с луком

1 кг картофеля, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Картофель отварить до готовности в подсоленной воде, отвар слить в отдельную посуду. Лук мелко нарезать, обжарить на масле. Размять картофель, понемногу подливая отвар. Добавить обжаренный лук, тщательно перемешать.

Картофельное пюре с болгарским перцем

5–6 картофелин, 1 крупный болгарский перец желтого или красного цвета, соль по вкусу

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности. Перец запечь до мягкости в духовке или микроволновке, остудить, очистить от кожицы и семян. Картофель и болгарский перец размять в пюре, подливая

картофельный отвар. Посолить по вкусу.

Картофельное пюре с чесноком и горчицей

1 кг картофеля, 3 зубчика чеснока, зелень, 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. горчицы, соль

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности. Чеснок и зелень мелко нарубить, растереть с солью, маслом, лимонным соком и горчицей. Картофель размять в пюре, влить немного отвара, добавить чесночную массу, тщательно взбить.

Картофель со шпинатом

4 крупные картофелины, 100–150 г шпината, 1 зубчик чеснока, по 2 веточки петрушки и укропа, 2 ст. л. растительного масла, соль

Картофель тщательно вымыть, разрезать пополам, завернуть в фольгу и запекать в духовке при температуре 200 °С около 40 минут. Шпинат, зелень и чеснок нарубить, быстро обжарить на масле. Картофель вынуть из духовки, аккуратно вырезать часть мякоти. Вынутую мякоть смешать со шпинатной массой, посолить. Приготовленной начинкой наполнить картофельные половинки, запекать в духовке еще 5 минут. Картофель подавать горячим.

Лимонный картофель

1 кг мелкого картофеля (нерассыпчатого сорта), сок 2 лимонов, 1½ ст. л. винного уксуса, 1½ ст. л. коньяка, 3 ст. л. крепкого овощного бульона, 8 зубчиков чеснока, 6–7 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец, 4 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки

Приготовить соус. Чеснок очистить и пропустить через пресс, растереть с перцем, солью, зеленью петрушки и оливковым маслом. Тщательно перемешать лимонный сок с коньяком, уксусом и бульоном. Соединить лимонный соус с чесночным и взбивать венчиком, пока не загустеет. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и отцедить. Каждую картофелину разрезать пополам, положить в подогретую салатницу и полить приготовленным соусом. Подавать к жареной рыбе или как

самостоятельную горячую закуску.

Картофельно-тыквенное пюре

700 г тыквы, 500 г картофеля, 50 г сливочного масла, соль, душистый перец по вкусу

Овощи очистить, крупно нарезать, отварить с добавлением душистого перца до готовности. Слить отвар в отдельную емкость. Размять овощи в пюре, добавив немного отвара. Посолить, добавить масло, хорошо перемешать.

Картофельное пюре с зеленью и орехами

1 кг картофеля, 2 ст. л. грецких орехов, 3 ст. л. рубленой зелени, соль по вкусу

Орехи прокалить на сухой сковороде, остудить и растереть с рубленой зеленью и щепоткой соли. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности. Затем размять в пюре, вливая отвар. Добавить ореховую смесь, тщательно перемешать.

Картофель с луком и шпинатом

1 кг картофеля, 200 г шпината, 2 головки репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, зелень петрушки, зеленый лук, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Картофель отварить в мундире до готовности, очистить, нарезать круглыми ломтиками. Лук и чеснок нарезать, обжарить на растительном масле. Добавить ломтики картофеля, измельченный шпинат, посолить, обжаривать, аккуратно перемешивая, 3–5 минут. Подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки и зеленым луком.

Картофельное пюре со шпинатом

1 кг картофеля, 100 г свежего шпината, 50 г сливочного масла (по желанию), соль по вкусу

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности. Отвар слить в отдельную емкость. Картофель размять

в пюре. Шпинат перебрать, удалить толстые стебли, слегка припустить в сковороде с добавлением сливочного масла или небольшого количества картофельного отвара. Размять картофель и шпинат до однородности. Пюре посолить по вкусу.

Картофель с ароматным соусом

1 кг мелкого молодого картофеля, 70–100 г сливочного масла, 2 стебля зеленого лука, 2–3 зубчика чеснока, ½ ч. л. раскрошенных ягод можжевельника, 1 ст. л. лимонного сока, ½ ч. л. тертой лимонной цедры, соль, молотый черный перец

Тщательно вымытый картофель отварить в подсоленной воде. Чеснок очистить и мелко нарубить. Зеленый лук нарезать кружочками, отдельно белую и зеленые части. На сковороде с толстым дном растопить масло, положить чеснок, можжевельник и белую часть лука, поджаривать в течение минуты, перемешивая. Добавить лимонный сок и цедру, соль, перец, перемешать. Отцеженный картофель выложить на подогретое блюдо, полить приготовленным соусом и посыпать зеленой частью лука. Подавать к жареной рыбе.

Мятый картофель с травами

750 г молодого картофеля, 6 ст. л. оливкового масла, 2 ч. л. измельченного свежего тимьяна, 2 ч. л. измельченного свежего орегано или по ½ ч. л. сушеных трав, соль морская, свежемолотый черный перец

Варить картофель в мундире в кипящей подсоленной воде 15–20 минут, в зависимости от размера. Картофель должен стать совсем мягким. Тем временем в маленькой сковороде слегка подогреть масло с травами — так они лучше проявят свой вкус. Слить воду с картофеля, переложить его в миску и подавить каждую картофелину вилкой: кожура должна лопнуть, а картофелина примяться, но не развалиться полностью. Полить все маслом с травами и осторожно перемешать. Переложить на сервировочное блюдо и щедро посыпать морской солью и свежемолотым черным перцем.

Молодой картофель с лимонно-мятной заправкой

1 кг молодого картофеля, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. зернистой

горчицы, 3 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. йогурта, сок ½ лимона, 2 ст. л. зелени мяты, соль по вкусу

Картофель тщательно вымыть, положить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности. Приготовить заправку. Чеснок очистить, измельчить. Мяту вымыть и нарезать. Смешать горчицу, оливковое масло и йогурт. Добавить мяту, чеснок и лимонный сок. Полить заправкой горячий картофель и сразу же подать к столу.

Ароматный молодой картофель

500 г мелкого молодого картофеля, 2 ст. л. растительного масла, 1 головка лука, 2 зубчика чеснока, 2 веточки укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Тщательно вымыть молодой картофель. Залить водой, после закипания посолить и варить 10–12 минут, не разваривать. Пока картофель варится, очистить и мелко нарезать лук и чеснок. Разогреть на сковороде масло, выложить лук и чеснок, жарить до золотистого цвета. С картофеля слить воду, выложить на сковороду, перемешать, посыпать молотым перцем, жарить пару минут, аккуратно помешивая, снять с огня. При подаче посыпать рубленым укропом.

Запеченный картофель

1 кг картофеля, 4–6 зубчиков чеснока, 1 ч. л. тимьяна, 4 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. соли, молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить, нарезать на четверти или половинки в зависимости от размера. Положить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, варить 5 минут, слить воду. Разогреть духовку до 200 °С. На противень налить 2 ст. л. масла. Выложить картофель в один слой. Добавить целые зубчики чеснока, посыпать солью, перцем и тимьяном. Полить оставшимся маслом. Запекать 45–60 минут, до золотистой корочки.

Отварной картофель с чесноком

1 кг картофеля, 3 зубчика чеснока, ½ ч. л. тмина, по 3–4 горошины душистого и черного перца, 50 г сливочного масла (по желанию), соль, зелень по вкусу

Очищенный картофель целиком отварить до готовности

вместе с нарезанными пополам зубчиками чеснока и специями в подсоленной воде. Отвар слить. Подавать картофель с маслом, посыпав рубленой зеленью.

Картофель в чесночном масле

1 кг картофеля, 6 зубчиков чеснока, 2 ст. л. растительного масла + масло для жарки, ½ ч. л. лимонного сока, ½ ч. л. соли

Чеснок пропустить через пресс, растереть с солью, добавить 2 ст. л. растительного масла и лимонный сок, перемешать. Картофель очистить, каждый клубень разрезать на 2–4 части. Обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Горячий картофель полить чесночным маслом.

Картофель в яичнице

500 г картофеля, 5–6 яиц, 40 г жира или сала, ½ головки репчатого лука, зеленый лук, соль по вкусу

Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кружочками. Подрумянить на жире или сале лук, добавить нарезанный картофель, посолить, поджарить до золотистой корочки. Залить размешанными яйцами и, постоянно помешивая, жарить, пока яйца не загустеют. Готовое блюдо посыпать нарезанным зеленым луком.

Картофель с яйцами под сливочным соусом

600–700 г картофеля, 3 яйца, 200 мл молока, 100 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, перец, соль по вкусу

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать кубиками. Яйца отварить вкрутую, мелко нарезать и смешать с картофелем. Сливочное масло растопить, добавить в него молоко, перец, соль и измельченную зелень. Картофель, смешанный с яйцами, положить в горшочки и залить полученной смесью. Горшочки поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 минут.

Картофель с цветной капустой под сырным соусом

1 головка цветной капусты, 2 картофелины, 200 г плавленого

сыра, 150 мл сливок, 20 г сливочного масла + масло для смазывания формы, 3 ст. л. измельченной зелени, молотый мускатный орех, молотый белый перец, соль по вкусу

Капусту вымыть, разделить на соцветия. Картофель очистить, нарезать кубиками. Бланшировать овощи в течение 2 минут. Сыр измельчить. Сливки нагреть, добавить сыр. Варить до однородности. Полученный соус заправить солью, перцем, молотым мускатным орехом, добавить зелень. Смазать форму маслом. Капусту и картофель перемешать, выложить в форму. Полить соусом. Запекать в разогретой до 180 °С духовке до румяной корочки.

Картофель, запеченный с сыром

6 картофелин, 100 г твердого сыра, 4 ст. л. оливкового масла, ½ ч. л. сушеного чеснока, ¾ ч. л. соли, 1 ч. л. паприки, ¼ ч. л. молотого черного перца

Смешать соль, специи и измельченный сыр. Картофель очистить, нарезать кубиками, отварить в кипятке 3–4 минуты. Переложить в форму для запекания. Полить оливковым маслом и хорошо перемешать со смесью специй и сыра. Запекать при 200 °С до готовности. Время от времени перемешивать.

Картофель по-деревенски

1 кг картофеля, зелень укропа, 2–3 ст. л. растительного масла, соль, по ⅓ ч. л. молотой паприки, майорана, черного перца, куркумы

Картофель вымыть щеткой, отварить в мундире, разрезать на четверти вместе с кожурой. Перемешать с солью, пряностями и растительным маслом. Выложить картофель на застеленный пергаментом противень. Запекать в разогретой до 200 °С духовке до зарумянивания, посыпать рубленой зеленью укропа.

Картофель с фасолью

4–6 картофелин, 400 г консервированной или отваренной красной фасоли, 1 стручок свежего красного перца чили, 5–6 стеблей зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. кунжутного масла, 2 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. семян кунжута, 1 ст. л. рубленой зелени кинзы или мяты,

молотый черный перец, соль по вкусу

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде до готовности, нарезать крупными кубиками. В глубокой кастрюле разогреть растительное масло, обжарить в нем нарубленный кубиками лук, тонко нарезанный чили и измельченный чеснок в течение 1–2 минут. Добавить картофель и фасоль, влить соевый соус, приправить солью и молотым перцем. Обжаривать, помешивая, 3–4 минуты. Выложить на блюдо, полить кунжутным маслом, посыпать кунжутными семенами и зеленью.

Картофель по-домашнему

6–7 средних молодых картофелин, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. молотой паприки, 1 зубчик чеснока, крупная морская соль по вкусу

Разогреть духовку до 200 °С. Молодой картофель вымыть, не чистить. Разрезать на 4 части, сложить в глубокую посуду, полить небольшим количеством масла и хорошо перемешать. Посолить крупной морской солью и приправить паприкой. Переложить в жаропрочную форму или на противень в один слой. Запекать 10–15 минут. Достать форму из духовки, аккуратно перемешать картофель, посыпать измельченным чесноком, запекать еще 10–15 минут.

Быстрый запеченный картофель

1 кг картофеля, 1 головка репчатого лука, 4–5 зубчиков чеснока, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Разогреть духовку до 200 °С. Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками. Залить небольшим количеством кипятка, посолить и варить 3–5 минут. Отцедить и обсушить. Очищенный лук и чеснок мелко нарезать, добавить к картофелю, поперчить, перемешать. Выложить картофельные ломтики в смазанную маслом форму, наслаивая друг на друга. Полить остатками масла. Запекать в духовке 15–20 минут, до румяной корочки.

Запеченный картофель с сыром

4–5 картофелин, 100 г твердого сыра, по 2 веточки петрушки и укропа, 1 зубчик чеснока, 20 г сливочного масла, соль по вкусу

Картофель вымыть щеткой, залить водой и варить 15–20 минут после закипания. Измельчить чеснок и зелень, натереть сыр на терке. Разогреть духовку до 200 °С. Переложить картофель в форму для запекания. Прижать каждый клубень вилкой, чтобы кожица лопнула. Положить на картофелины кусочки масла, посолить, посыпать зеленью, чесноком и сыром. Запекать в духовке до расплавления сыра.

Картофель с брынзой

1 кг картофеля, 150 г брынзы, 2 яйца, 150 мл сливок или жирного молока, 50 г сливочного масла, молотый черный перец по вкусу

Разогреть духовку до 200 °С. Отваренный в мундире картофель очистить и нарезать кружочками, посыпать молотым перцем. Противень смазать маслом, разложить картофель в один слой. Размешать яйца со сливками или жирным молоком и измельченной брынзой, вылить на картофель. Запечь в духовке до золотистого цвета.

Жареный картофель с брынзой

4–5 картофелин, 100 г брынзы, 1 небольшая головка лука, 1 зубчик чеснока, 50 г топленого или растительного масла, молотый черный перец, соль, зелень петрушки

Картофель тщательно вымыть щеткой, отварить до готовности, можно не чистить. Нарезать лук и чеснок мелкими кубиками, картофель нарезать кружочками, брынзу раскрошить, зелень нарубить. Обжарить на масле лук до золотистого цвета. Добавить картофель, жарить до золотистой корочки. Посыпать брынзой, чесноком и зеленью петрушки, поперчить. Жарить 5 минут, при необходимости досолить. Подавать горячим.

Жареный картофель с брынзой и перцем

8–10 шт. молодого картофеля, 1 крупный болгарский перец, 150–200 г брынзы, 1 крупная головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, по 2–3 веточки петрушки, базилика, укропа, 70–100 г топленого масла, свежемолотый черный перец, соль по вкусу

Картофель нарезать ломтиками, обжарить на половине масла до золотистого цвета. Из перца удалить семена, нарезать

соломкой, лук измельчить. Обжарить в оставшемся масле лук, добавить перец и измельченный чеснок, перемешать. Положить обжаренный картофель, брынзу, рубленую зелень, соль и молотый перец. Жарить все вместе 5 минут.

Картофель с брынзой и орехами

1,2 кг картофеля, 400 г брынзы, 200 г очищенных грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, зелень укропа, молотый черный перец, соль по вкусу

Чеснок очистить и пропустить через пресс. Зелень укропа вымыть и измельчить. Брынзу пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, добавить чеснок, перемешать с размягченным сливочным маслом. Картофель очистить, нарезать кубиками, положить в горшочки. Сверху выложить смесь из брынзы, влить в каждый горшочек горячей воды до половины, добавить соль, перец, посыпать зеленью укропа и измельченными грецкими орехами. Тушить в разогретой до 200 °С духовке 30 минут.

Печеный картофель со специями

600–700 г некрупных клубней картофеля, 2 ст. л. оливкового масла, 1½ ч. л. соли, ½ ч. л. порошка чили, ½ ч. л. сушеной пряности орегано, ¼ ч. л. молотого кориандра, ¼ ч. л. чесночного порошка, ¼ ч. л. молотого черного перца, щепотка молотого острого перца, кинза

Картофель по желанию очистить, нарезать на половинки или четверти, посолить. Смешать масло, соль и специи. Перемешать с картофелем, чтобы все кусочки смочились маслом. Выложить в один слой на застеленный бумагой противень, кусочки должны лежать свободно. Поместить в разогретую до 200 °С духовку. Запекать 20 минут. Достать, перемешать. Запекать еще 15–20 минут. Подавать, посыпав рубленой кинзой, с соусами по вкусу.

Жареный картофель с расплавленным сыром

4 крупные картофелины, 2 ст. л. растительного масла, 150 г твердого сыра, 3–4 веточки петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать кубиками. Варить 3 минуты

после закипания, слить воду. Нагреть масло в сковороде, выложить картофель. Обжаривать на сильном огне, пока картофель не начнет шипеть. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и жарить 5–6 минут, время от времени встряхивая. Посолить, поперчить. Натереть сыр на терке и добавить к картофелю. Накрыть крышкой, держать на слабом огне пару минут, пока сыр не расплавится. При подаче посыпать зеленью петрушки.

Шашлык из картофеля с ореховым соусом

Ингредиенты для шашлыков: *500 г мелкого молодого картофеля, 1 небольшой цукини*

Для маринада: *2 зубчика чеснока, 1 стручок красного перца чили, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. цедры лимона, ½ ч. л. молотого кориандра, соль, молотый черный перец*

Для соуса: *2 ст. л. грецких орехов, 1 зубчик чеснока, ½ пучка базилика, 3 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец*

Картофель тщательно вымыть, варить в воде около 8 минут. Цукини хорошо вымыть, нарезать полукружочками толщиной около 1 см, обдать кипятком. Для маринада чеснок очистить и пропустить через пресс. Перец чили разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, вымыть, мелко нарезать. Смешать чеснок и перец с маслом, цедрой, солью, молотым перцем и кориандром. Картофель и цукини полить маринадом. Мариновать в холодильнике в течение часа. Для соуса чеснок очистить, базилик вымыть, стряхнуть воду и оборвать листья. Базилик, чеснок, грецкие орехи и оливковое масло измельчить в миксере до консистенции густого соуса. Приправить по вкусу солью и перцем.

Чередуя, нанизать на шампуры картофелины и кусочки цукини. Жарить на горячей решетке гриля по 10 минут с каждой стороны. Во время жарки смазывать маринадом. Подавать шашлыки с соусом.

Картофель со сметаной и травами

0,8–1 кг картофеля, 2 ст. л. сметаны, 20 г сливочного масла, 1 ч. л. сушеных трав по вкусу (укроп, итальянские травы), ½ ч. л. паприки, соль

Картофель очистить, нарезать средними кусочками. Залить водой и варить 8–10 минут после закипания. Разогреть духовку

до 200–220 °С. С картофеля слить воду. Добавить травы, соль, паприку, сметану и масло, перемешать. Противень застелить бумагой или фольгой. Выложить картофель в один слой. Запекать в разогретой до 200 °С духовке до золотистой корочки (около 20 минут).

Картофель в сливочно-сырном соусе

1,5 кг картофеля, 150 г твердого сыра, 400 мл сливок или сметаны, 3 стебля зеленого лука, 1 ст. л. измельченного сушеного базилика, молотый черный перец, соль по вкусу

Сыр натереть на терке, добавить измельченный зеленый лук, базилик, посолить, поперчить и смешать со сливками или сметаной. Очищенный картофель нарезать кубиками, опустить в кипяток на 1–2 минуты, отцедить. Выложить в горшочки и залить соусом. Горшочки поставить в разогретую до 200 °С духовку, запекать до готовности, около 20 минут.

Картофель, тушенный со сметаной

1 кг картофеля, 200 г сметаны или сливок, зелень, специи, соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать ломтиками. Отварить 3 минуты. Положить в глиняные горшочки, посолить, добавить специи и залить сметаной или сливками. По желанию можно посыпать тертым сыром. Горшочки закрыть крышками, поставить в разогретую до 200 °С духовку и тушить до готовности. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Яйца в картофеле

6 яиц, 6 картофелин, 70 г сливочного масла, томатный соус, молотый черный перец, соль по вкусу

Сырые картофелины средней величины очистить, в каждой сверху вырезать углубление, а снизу срезать закругленную часть, чтобы картофелины могли стоять на противне. Сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке. Когда картофель станет мягким, в каждое углубление влить по сырому яйцу, не перемешивая белок с желтком. Посолить, поперчить, сбрызнуть маслом, снова поставить в духовку и держать там до тех пор, пока белок не свернется, а желток не затянется пленкой. Подавать с

томатным соусом.

Запеченный картофель, фаршированный сыром

4 картофелины, 100 г твердого сыра, 1 яйцо, 50 г сливочного масла + масло для смазывания противня, соль и молотый черный перец по вкусу

Очищенный картофель натереть солью и испечь в духовке. Срезать верхушки картофелин, вынуть мякоть. Мякоть размять вилкой, добавить тертый сыр, половину масла, яйцо, перец, соль и хорошо вымешать. Готовым фаршем заполнить картофелины, сбрызнуть оставшимся растопленным маслом. Выложить на смазанный маслом противень и запечь в духовке, разогретой до 180 ˚С, до золотистой корочки.

Запеченный картофель, фаршированный сыром и помидорами

500 г картофеля, 2 помидора, 1 стебель зеленого лука, 100 г твердого сыра, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, молотый черный перец, соль по вкусу

Картофель вымыть щеткой и варить в мундире до готовности. Помидоры надрезать крестообразно, обдать кипящей водой, очистить от кожицы. Помидоры и сыр нарезать кубиками. Лук мелко нарубить. Яйцо взбить, смешать с помидорами, луком, добавить сыр и панировочные сухари. Массу посолить, посыпать перцем. Нагреть духовку до 200 ˚С. У остывших картофелин срезать верхушки, чайной ложкой вынуть сердцевину, размять ее вилкой, смешать с сырной массой. Полученной смесью нафаршировать картофель. Выложить картофелины на противень и запекать в духовке 25 минут.

Запеченный картофель с горчицей и травами

1 кг картофеля, 3–4 ч. л. горчицы, 2 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сушеных трав (розмарин, тимьян, укроп, базилик), соль по вкусу

Картофель очистить, разрезать на 4–6 частей. Смешать лимонный сок, растительное масло, горчицу, тщательно взбить. Выложить картофель в форму для запекания, залить приготовленной смесью и перемешать. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С около 20 минут. Достать, посолить, посыпать

травами, перемешать и запекать до готовности.

Запеченный картофель с помидорами

6–7 картофелин, 3 помидора, 3 зубчика чеснока, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, 2–3 ст. л. майонеза или сметаны, 70–100 г твердого сыра, растительное масло, соль по вкусу

Картофель отварить, очистить. Помидоры и картофель нарезать кружочками, зелень и чеснок нарубить. В смазанную маслом форму выложить помидоры, сверху распределить половину чеснока и зелени. Затем выложить кружочки картофеля, посолить, смазать майонезом или сметаной, сверху распределить оставшуюся зелень с чесноком. Форму накрыть крышкой или фольгой. Запекать в разогретой до 200 °С духовке до 15–20 минут. Снять крышку, посыпать тертым сыром. Вернуть в духовку и запекать до румяности.

Тушеный картофель без масла

1 кг картофеля, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, соль и специи по вкусу

Очищенный картофель нарезать ломтиками, добавить тертую морковь, мелко нарезанный лук, соль, специи. Влить воду, чтобы она покрывала овощи на две трети, довести до кипения и тушить под крышкой около 30 минут.

Тушеный картофель

1 кг картофеля, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить, нарезать крупными кубиками, обжарить на масле на сильном огне до образования золотистой корочки. Выложить в форму, посыпать мелко нарезанным луком и зеленью, добавить соль, перец, влить 70–100 мл кипятка, поставить в разогретую духовку на 3–5 минут.

Картофель, тушенный с овощами

4–5 картофелин, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л.

томатного соуса, 200–250 мл овощного бульона, растительное масло, молотый черный перец и соль по вкусу

Лук и морковь нарезать, обжарить на масле. Добавить нарезанный картофель, влить 100 мл бульона, тушить практически до готовности. Добавить томатный соус, смешанный с оставшимся бульоном, соль и перец, тушить до готовности.

Запеченный картофель с овощами

1 кг мелкого молодого картофеля, 1 крупный болгарский перец, 1 цукини, 1 головка чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 150 г твердого сыра, 1 ч. л. сушеных трав, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель тщательно вымыть, обсушить, выложить в смазанную маслом форму в один слой. Посолить, посыпать травами и перцем, между картофелинами уложить очищенные зубчики чеснока. Сбрызнуть маслом. Накрыть форму фольгой и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 30 минут. Нарезать цукини кружочками, перец кольцами. Выложить на картофель, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке еще 20 минут.

Картофель по-архиерейски

1 кг картофеля, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. пшеничной муки, соль

Картофель очистить, отварить до готовности в подсоленной воде. Нарезать толстыми ломтиками или дольками, обжарить в растительном масле с двух сторон. В конце приготовления посолить, посыпать мукой, аккуратно перемешать и жарить до образования хрустящей корочки.

Картофель в вине

500 г мелкого молодого картофеля, 70–100 мл оливкового масла, крупная морская соль и перец по вкусу, 4–6 зубчиков чеснока, 2 ч. л. сушеных листьев шалфея, 3 веточки розмарина, 150–180 мл сухого красного вина

Хорошо промыть картофель, можно не чистить. В глубокой сковороде нагреть оливковое масло, выложить картофель. Накрыть плотно прилегающей крышкой. Уменьшить огонь до средне-низкого и жарить 5 минут. Посыпать солью и перцем,

накрыть крышкой и встряхнуть, чтобы картофель перемешался. Жарить еще 5 минут. Добавить нарезанный пластинами чеснок, шалфей, розмарин. Тушить под крышкой 10 минут, время от времени встряхивая. Влить вино. Тушить под крышкой, пока картофель не будет легко прокалываться вилкой. При необходимости досолить. Подавать горячим.

Бомбейский картофель

800 г молодого картофеля, 2 крупных помидора, ½ ст. л. томатной пасты, 1 головка репчатого лука, кусочек (2 см) корня имбиря, 2 зубчика чеснока, 2 зеленых чили (по желанию), 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. семян черной горчицы, 2 ч. л. молотого кориандра, ½ ч. л. куркумы, 1 ч. л. зиры, 1 ч. л. порошка чили, 2 ч. л. гарам масалы, соль по вкусу

Картофель очистить, крупно нарезать, выложить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности, не разваривать. Слить воду и дать картофелю подсохнуть.

Выложить в блендер чеснок, имбирь, помидоры и томатную пасту, измельчить до однородности. Мелко нарезать лук, обжарить на разогретом масле до золотистого цвета. Добавить нарезанный острый перец, все специи, перемешать, жарить пару минут. Вылить томатную массу из блендера, довести до кипения. Выложить в соус картофель, перемешать, прогреть все вместе пару минут и подавать.

Картофель в сухарях

1 кг картофеля, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. молотых сухарей, ½ ч. л. сушеного укропа, соль

Картофель очистить, крупно нарезать, отварить в подсоленной воде до готовности. Лук нарезать, обжарить в масле. Всыпать молотые сухари, обжарить, перемешивая, 2 минуты. Добавить ломтики картофеля, измельченный чеснок, укроп и соль, жарить, перемешивая, 2–3 минуты.

Картофель в томате

5–6 картофелин, 4 зубчика чеснока, 1 ст. л. томатной пасты, 1–2 ст. л. соевого соуса, растительное масло, щепотка острого

перца

Картофель очистить, отварить до готовности, нарезать ломтиками. Смешать измельченный чеснок с томатной пастой, соевым соусом, острым перцем. Быстро обжарить картофель в разогретом масле, добавить томатную смесь и жарить, постоянно перемешивая, 2–3 минуты. Подавать горячим.

Картофель с зирой

5–6 картофелин, 2½ ч. л. зиры, 2 зеленых чили, ½ ч. л. куркумы, ½ ч. л. порошка чили, 1 ст. л. лимонного сока, соль по вкусу, 3–4 веточки кинзы, 2–3 ст. л. растительного масла

Картофель отварить в мундире до готовности, не разваривать. Слить воду, дать остыть и очистить. Нарезать кусочками. Разогреть на сковороде масло. Добавить зиру, когда начнет потрескивать, всыпать нарезанный зеленый перец, обжаривать минуту. Всыпать остальные специи, прогреть. Выложить на сковороду картофель, посолить, жарить, помешивая, 2–3 минуты. Добавить кинзу и лимонный сок, перемешать и снять с огня. Подавать горячим.

Картофельная тортилья

4 картофелины, 4–5 яиц, 1 головка репчатого лука (по желанию), растительное масло для жарки, соль по вкусу

Очищенный картофель нарезать ломтиками толщиной около 3 мм, лук измельчить. В сковороду налить масло слоем 2 см, выложить картофель и лук. Жарить на медленном огне около 20 минут. Картофель должен размягчиться, но не зажариться. Взбить яйца со щепоткой соли. Отцедить картофель от масла, можно слегка размять его ложкой, смешать с яйцами, выложить на сковороду. Жарить около 10 минут на умеренном огне, отодвигая массу от стенок. С помощью тарелки перевернуть тортилью и обжарить с другой стороны. Или запекать в разогретой до 190 °С духовке около 30 минут. Готовую тортилью переложить на тарелку, дать постоять 5 минут, разрезать и подавать.

Картофель по-канарски с зеленым соусом

1 кг некрупного картофеля, 250 г соли, около 1 л воды

***Для соуса:** 2 зеленых сладких перца, 2–6 зубчиков чеснока, по*

3–4 веточки кинзы и петрушки, щепотка зиры, 100–150 мл оливкового масла, 30–50 мл винного уксуса, соль и острый перец по вкусу

Хорошо вымыть картофель, не чистить. Опустить в кастрюлю с водой, она должна едва покрывать его. Всыпать соль. Довести до кипения, снять крышку и варить 20 минут. Время от времени переворачивать клубни. Проверить готовность одного клубня зубочисткой, не протыкать картофель часто ножом — из-за этого он будет пересолен. Слить оставшуюся воду. Вернуть кастрюлю на огонь и прогреть немного, чтобы клубни покрылись кристаллами соли. Для соуса положить в блендер очищенный чеснок и перец, добавить зиру, нарезанную петрушку и кинзу. Влить немного масла. Взбить все в пюре, добавить еще масло и уксус до желаемой консистенции, посолить и поперчить. Подавать картофель с соусом.

Картофельная фриттата

500 г молодого картофеля, 6 яиц, 50 г твердого сыра, 150 мл томатного соуса средней остроты, 2 помидора, молотый черный перец, соль по вкусу, масло для жарки

Очистить картофель, нарезать мелкими кубиками и поджарить на сковороде. Одновременно слегка взбить яйца вилкой, добавить соус, натереть сыр, положить соль и перец, перемешать. Когда картофель будет почти готов, залить его яичной массой, накрыть крышкой и жарить 3 минуты, пока не схватятся края. Потом поставить в духовку на 5–10 минут. Когда фриттата запечется, вынуть ее из духовки, украсить ломтиками свежих помидоров.

Картофельный омлет

5–6 яиц, 400 г картофеля, 1 зубчик чеснока, 60 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный перец по вкусу, зелень

Отварить картофель в мундире. Дать остыть, очистить, нарезать кружочками. Обжарить на растительном масле с добавлением части сливочного масла до золотистого цвета. Посыпать рубленым чесноком, посолить, поперчить, перемешать и разровнять. Взбить яйца для омлета, посолить и залить картофель. Накрыть крышкой. Готовить 5 минут, пока сверху яйца чуть не схватятся. Выложить сверху кусочки масла. Продолжить

нагревать под крышкой до готовности. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Поджарка картофельная

4–5 небольших картофелин, 3–4 ст. л. сливок, 50 г копченого шпика, 3–4 ст. л. молока, молотый мускатный орех, соль по вкусу

Сваренный в мундире картофель охладить, очистить и нарезать соломкой. Шпик, нарезанный мелкими кусочками, вытопить в сковороде на слабом огне. На еще горячую сковороду, в которой топилось сало, выложить картофель, перемешать с салом, заправить солью и мускатным орехом, влить молоко и сливки, снова перемешать и накрыть сковороду миской. Через 15 минут опрокинуть содержимое сковороды в миску румяной корочкой кверху. Поджарку также можно залить яйцом и посыпать тертым сыром.

Жареный картофель с чесноком и зеленью

7–8 картофелин, 2–3 зубчика чеснока, 1 ч. л. приправы для картофеля, по 2–3 веточки зелени петрушки, укропа, зеленого лука, растительное масло для жарки, соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать толстыми брусочками, промыть и обсушить. Разогреть в сковороде масло слоем 5–7 мм. Выложить картофель, уменьшить нагрев до среднего. Слегка потрясти сковороду, чтобы весь картофель смочился маслом. Жарить 8–10 минут, до появления золотистой корочки. Перемешать, добавить половину измельченного чеснока, жарить еще 8–10 минут. Добавить приправу, оставшийся чеснок. Жарить до готовности, посолить, добавить зелень, перемешать и снять с огня.

Жареный картофель со специями

1 кг картофеля, 2–3 ст. л. растительного масла, по 1 ч. л. карри, паприки, острого и черного перца, соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать небольшими кубиками. Разогреть масло, всыпать специи, сразу же добавить нарезанный кубиками картофель. Жарить, перемешивая, до готовности. В конце посолить.

Цибрики

1 кг картофеля, 2–3 ст. л. пшеничной муки, 1 ч. л. соли, панировочные сухари, растительное масло для фритюра

Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Отжать жидкость. Всыпать соль и муку, хорошо перемешать. Должна получиться вязкая масса. Сформовать из массы шарики размером с грецкий орех, обвалять в панировочных сухарях. Разогреть масло в сковороде или сотейнике. Порциями опускать в масло шарики и жарить до золотистого цвета со всех сторон. Выложить цибрики на бумажные салфетки, чтобы избавиться от лишнего жира. Подавать горячими, с овощами, томатным или грибным соусом.

Овощное рагу

1 кг картофеля, 1 кг помидоров, 4 баклажана, 2 болгарских перца, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 3–4 зубчика чеснока, 5 ст. л. растительного масла, пучок зелени, соль, молотый черный перец по вкусу

Баклажаны и картофель нарезать брусочками, обжарить на масле. Добавить нарезанные лук и морковь, обжаривать 3 минуты. Затем добавить болгарский перец, измельченные помидоры, соль и перец, тушить до готовности. В конце приготовления добавить измельченный чеснок и рубленую зелень.

Грибочки из картофеля

1 кг некрупного картофеля, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли или по вкусу

Картофель с тонкой кожицей тщательно вымыть щеткой. Отварить до готовности в подсоленной воде. Вырезать из картофеля грибочки: каждый клубень условно разделить на 2 неравные части, надрезать по кругу. Меньшую часть — шляпку — оставить в кожице. Из второй вырезать ножку гриба. Полученные грибочки обжарить в растительном масле до зарумянивания.

Запеченный цукини с картофелем

1 молодой цукини, 2–3 шт. молодого картофеля, 2 зубчика чеснока, 30–50 г тертого сыра, 100 мл сливок, 1 ч. л. сушеных трав по вкусу, 1 ст. л. растительного масла

Отварить картофель до готовности в мундире, очистить. Нарезать кружочками. Цукини тщательно вымыть, не чистить, нарезать тонкими кружочками. Выложить в форму для запекания, чередуя кружочки. Пропустить чеснок через пресс, добавить травы и масло, размешать. Вылить на овощи. Затем вылить сливки. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. Достать и посыпать тертым сыром. Вернуть в духовку и запекать до румяной корочки.

Рагу с цветной капустой

3 картофелины, 1 морковь, 1 небольшой кабачок, ½ кочана цветной капусты, 1 болгарский перец, 1 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. растительного масла, по ⅓ ч. л. молотого черного перца, куркумы, соль по вкусу

Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Картофель нарезать кубиками, обжарить в масле. Добавить нарезанную морковь, обжаривать 2 минуты. Затем добавить нарезанные кабачок и болгарский перец, тушить 5 минут. Выложить отварную цветную капусту, добавить томатный соус, соль, специи и тушить на слабом огне под крышкой до готовности.

Тушеный картофель с фасолью и капустой

2–3 картофелины, 150 г белокочанной капусты, 150 г отварной или консервированной фасоли, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. томатного соуса, соль, специи по вкусу, растительное масло для жарки

Лук и морковь нарезать, обжарить на масле. Добавить нарезанный кубиками картофель, жарить, перемешивая, 2 минуты. Добавить нарезанную квадратами капусту, тушить под крышкой 5 минут. Затем выложить отварную или консервированную фасоль, добавить томатный соус, соль, специи, влить 3–4 ст. л. воды, тушить до готовности.

Рагу с картофелем и баклажанами

4 картофелины, 2–3 баклажана, 4–5 помидоров, 1–2 болгарских перца, ½ стручка острого перца, 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, пучок зелени, растительное масло, соль по вкусу

Помидоры очистить от кожицы, измельчить. Остальные овощи крупно нарезать. В сковороде разогреть масло, обжарить картофель 2 минуты. Добавить лук, болгарский перец и баклажаны, обжарить, перемешивая, 3–5 минут. Затем добавить измельченные помидоры и мелко нарезанный острый перец, посолить, тушить на слабом огне 25–30 минут. Всыпать рубленую зелень и чеснок, тушить 2–3 минуты.

Овощи по-гречески

3 небольших цукини, 2 баклажана, 2 болгарских перца, 5 шт. картофеля (молодого), 3 помидора, 1 головка репчатого лука, 50–70 г феты, 75–100 мл оливкового масла, 1 ч. л. сушеных трав (орегано, укроп, базилик, тимьян), соль, молотый черный перец по вкусу

Овощи хорошо вымыть, картофель очистить, баклажаны и цукини не чистить. Нарезать овощи крупными кусочками, смешать, добавить травы, соль, перец, половину масла. Выложить в форму для запекания, полить оставшимся маслом. Запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут. Затем овощи аккуратно перемешать, запекать еще 20–30 минут, до готовности. Подавать, посыпав измельченной фетой.

Овощное рагу «Ассорти»

1 кабачок, 3–4 шт. молодого картофеля, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 2 корня петрушки, ½ корня сельдерея, 400–450 мл томатного сока, 1 лавровый лист, зелень укропа или петрушки, 2–3 шт. гвоздики, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Овощи вымыть, очистить, нарезать кубиками. Поджарить на масле картофель до легкой корочки, переложить в толстостенную кастрюлю, смазанную маслом. Затем быстро обжарить коренья, выложить на картофель. Обжарить и выложить лук, морковь, затем кабачок. Залить овощи томатным соком, посолить, добавить специи, накрыть крышкой и тушить до готовности. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью.

Картофель с овощами и огурцом

1 кг картофеля, 2 моркови, 3 соленых огурца, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Обжарить на масле, уложить на дно толстостенной кастрюли или горшочка. Огурцы очистить от кожицы, мелко нарезать, выложить сверху. Картофель нарезать кубиками, обжарить до золотистого цвета. Переложить на огурцы. На сковороде, где жарились овощи, прогреть томатную пасту. Залить стаканом воды, довести до кипения. Перелить в горшочек, посолить, поперчить. Томить на слабом огне до готовности.

Ньокки

500 г картофеля, 120–150 г пшеничной муки, 1 желток (по желанию), ½ ч. л. соли

Картофель хорошо вымыть, отварить. Очистить и размять горячим в гладкое пюре, посолить. При желании добавить желток, размешать. Подсыпая муку, замесить чуть липкое тесто. Стараться не месить долго и не подсыпать слишком много муки. Скатать из теста жгут, нарезать кусочками. Кусочек положить на основание зубцов вилки и прокатить вниз. Получится бочоночек с насечками. Можно прижать каждый кусочек зубцами вилки, чтобы получился квадратик с насечками. Насечки помогают лучше впитываться соусу при подаче. Отварить ньокки в подсоленной воде до готовности. Подавать с соусами по вкусу.

Картофель с пшеном

4–5 картофелин, 70–100 г пшена, 1 головка репчатого лука, зелень, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать кубиками, обжарить на масле. Добавить нарезанный лук, обжаривать 3–5 минут. Пшено промыть кипятком. Всыпать к овощам. Влить 200–250 мл кипятка, посолить, накрыть крышкой и тушить 20–25 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Вареники с капустой и картофелем паровые

Ингредиенты для теста: *500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 250 мл воды, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 ч. л. соли, жареный лук или сливочное масло для подачи*

Для начинки: *200 г белокочанной капусты, 2–3 картофелины, ½ головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу, 2 ч. л. сахара*

Картофель очистить, отварить, сделать пюре. Капусту нашинковать, добавить сахар, обжарить с луком на масле до готовности. Смешать капусту с пюре, посолить. Отдельно просеять муку, всыпать дрожжи, соль, перемешать, постепенно добавить масло, воду и яйцо, тщательно перемешать и вымесить тесто до гладкости. Накрыть тесто салфеткой, оставить подходить 15–20 минут. Затем снова тщательно вымесить тесто, раскатать кружки, уложить на них начинку и защипнуть края. Поддон пароварки смазать маслом, уложить вареники на некотором расстоянии друг от друга. Варить 7–8 минут. Подавать с жареным луком или сливочным маслом.

Ленивые вареники с картофелем

5–6 картофелин, 6–7 ст. л. пшеничной муки, ½ ч. л. сушеного укропа, по 3 горошины душистого и черного перца, соль по вкусу, жареный лук или сметана для подачи

Отварить очищенный картофель до готовности, добавив в воду соль, душистый и черный перец. Размять в пюре, всыпать муку и укроп, замесить тесто. Скатать в жгут и нарезать кусочками. Варить в кипящей воде 5–7 минут. Выловить шумовкой. Подавать с жареным луком или сметаной.

Вареники на картофельном отваре

Ингредиенты для теста: *250 мл картофельного отвара, 400–450 г пшеничной муки, 1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу*

Для начинки: *4 картофелины, 1 головка репчатого лука, ½ ч. л. тмина или сушеного укропа, 1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу*

Для подачи: *масло, рубленая зелень, обжаренный лук*

Для начинки лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, посыпать тмином или укропом. Картофель очистить, залить водой, посолить и варить до готовности. Картофельный отвар слить в отдельную посуду.

Картофель размять в пюре, добавить обжаренный лук, посолить, хорошо перемешать. Для теста картофельный отвар соединить с маслом, всыпать половину муки, перемешать ложкой. Постепенно подсыпая оставшуюся муку, замесить руками эластичное тесто. Оставить на 20 минут. Тесто раскатать, вырезать кружочки, разложить начинку, сформовать вареники. Отварить в кипящей воде до готовности. При подаче полить маслом, посыпать рубленой зеленью или обжаренным луком.

Тушеный сельдерей

1 корень сельдерея, 2 зубчика чеснока, немного тимьяна (свежего или сухого), 2–3 ст. л. оливкового масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Корень сельдерея очистить и нарезать кубиками, нарубить чеснок. В сковороде разогреть оливковое масло, обжарить сельдерей, тимьян и чеснок в течение 5–6 минут. Посолить и поперчить. Добавить 5–7 ст. л. воды и готовить под крышкой на небольшом огне до размягчения. Готовый сельдерей немного размять ложкой. Посыпать листьями тимьяна.

Сельдерей, тушенный с овощами

1 корень сельдерея, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 100 мл овощного бульона, 1 ст. л. томатного соуса, растительное масло, молотый черный перец, соль

Корень сельдерея и морковь очистить, нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами. Обжарить овощи на масле, перемешивая, до прозрачности лука. Добавить томатный соус, бульон, соль, перец, тушить под крышкой на слабом огне 20–30 минут.

Пюре из сельдерея

1 корень сельдерея, 2 картофелины, молотый черный перец, соль по вкусу, 30 г сливочного масла по желанию

Сельдерей очистить, нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде 30–40 минут. Картофель очистить, отварить до готовности. Отварной картофель и сельдерей соединить, размять в пюре, постепенно добавляя бульон, в котором варились овощи.

Добавить соль и перец по вкусу. Подавать с маслом.

Жареный сельдерей

1 корень сельдерея, зелень, 1 ч. л. лимонного сока, растительное масло, соль

Сельдерей очистить, нарезать брусочками, полить лимонным соком, перемешать и оставить на 5–10 минут. Затем обжарить на разогретом масле до золотистой корочки, посолить. Подавать, посыпав зеленью.

Сельдерей, запеченный с картофелем

½ корня сельдерея, 3 картофелины, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, соль, по ⅓ ч. л. куркумы, кориандра, паприки, молотого черного перца

Очищенные сельдерей и картофель нарезать некрупными кубиками. В форме для выпечки разогреть масло, обжарить раздавленные зубчики чеснока и удалить их, всыпать специи, тут же снять с огня. Добавить овощи и хорошо перемешать, чтобы масло покрыло все кусочки. Запекать в разогретой до 200 °C духовке 30 минут. Каждые 10 минут перемешивать.

Сельдерей, тушенный с морковью

½ корня сельдерея, 2 моркови, 100–150 мл овощного бульона, растительное масло, соль, по ⅓ ч. л. сухого имбиря, молотого мускатного ореха, молотого черного перца

Сельдерей и морковь очистить, нарезать брусочками, обжарить в небольшом количестве масла 5 минут, посыпать специями, посолить. Затем влить бульон и тушить под крышкой до готовности.

Сельдерей, запеченный с портвейном

1 корень сельдерея, 3–4 ст. л. растительного масла, 5–6 ст. л. портвейна, соль и молотый черный перец по вкусу, сливочное масло для смазывания формы

Сельдерей очистить и нарезать ломтиками. В миске смешать с маслом и тщательно перемешать, чтобы масло покрывало

каждый кусочек. Форму для запекания смазать сливочным маслом. Выложить сельдерей, посолить, поперчить, сбрызнуть портвейном. Запекать в духовке около часа при температуре 180 °С. К концу приготовления немного сбрызнуть водой. Подавать теплым.

Сельдерей, запеченный с яблоком

1 средний корень сельдерея, 2 корня пастернака, 2 яблока, 1 ст. л. оливкового масла, 2–3 веточки розмарина, 2 ч. л. соли

Сельдерей, яблоки и пастернак очистить и нарезать тонкими полосками. Приправить оливковым маслом и перемешать. Выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой. Запекать в духовке 20 минут при температуре 220 °С. Листья розмарина смешать с солью и растереть в ступке. Посыпать смесью овощи, перемешать и оставить запекать еще на 20 минут.

Гаджар сабджи

4 моркови, 1 ст. л. меда, ½ ч. л. тертого имбиря, 1 ст. л. растительного масла, 2–3 ст. л. воды, 1 ст. л. зелени петрушки, ½ ч. л. соли, ½ ч. л. лимонного сока, ½ ч. л. зиры, ½ ч. л. куркумы, щепотка молотого черного перца, щепотка острого перца, щепотка семян горчицы

Морковь очистить, нарезать кружочками толщиной 3 мм. В сотейнике разогреть масло, добавить зиру и горчицу. Жарить, пока не начнет потрескивать. Добавить имбирь, перемешать, добавить мед, куркуму. Выложить морковь. Жарить 3–4 минуты, помешивая. Влить воду. Накрыть крышкой, томить на слабом огне до мягкости. Посолить, поперчить, полить лимонным соком, посыпать зеленью и снять с огня.

Морковь «Виши»

1 кг молодой моркови, 80 г сливочного масла, 1–2 ч. л. мелкого сахара, 2 веточки петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу, столовая минеральная вода

Очистить морковь, нарезать кружочками. На сковороде растопить масло, всыпать сахар, размешать. Масса вспенится. Выложить морковь, жарить пару минут. Залить минеральной водой, чтобы морковь была едва покрыта, посолить, поперчить.

Тушить 20 минут, не перемешивая. Всыпать мелко нарезанную петрушку, тушить до мягкости. Подавать горячей.

Морковь, тушенная с имбирем

4 моркови, кусочек корня имбиря длиной 3–4 см, 100 мл воды, растительное масло, ½ ч. л. сахара, соль, молотый черный перец

Морковь очистить, нарезать кружочками толщиной 1 см. Корень имбиря нарезать тонкими полукруглыми ломтиками. Морковь и имбирь обжарить в масле. Добавить соль, сахар, перец, влить воду, тушить на слабом огне под крышкой 5–7 минут.

Морковь на пару

4 моркови, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. молотого имбиря, соль по вкусу

Морковь очистить, нарезать кружочками, отварить на пару почти до готовности. Чеснок нарезать лепестками, обжарить в масле. Добавить отварную морковь, посолить, посыпать имбирем, перемешать, тушить под крышкой 1 минуту.

Запеченная морковь со специями

500 г небольшой моркови, 2 ст. л. оливкового масла, 2 зубчика чеснока, по ½ ч. л. молотого имбиря, кардамона, мускатного ореха, по щепотке корицы, куркумы, черного и острого перца, 2–3 веточки петрушки, соль по вкусу

Морковь очистить, по желанию нарезать. Посыпать специями, солью и измельченным чесноком, полить маслом, хорошо перемешать. Выложить на застеленный бумагой или фольгой противень. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 минут, затем перевернуть. Запекать еще 15 минут. Достать, посыпать рубленой петрушкой и подавать в качестве гарнира.

Морковь, запеченная с орехами

500–600 г моркови, 70–100 г грецких орехов, 3 ст. л. жидкого меда, 1 ст. л. бальзамического уксуса, 50–70 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Смешать мед, уксус и мягкое сливочное масло. Очищенную

морковь разрезать вдоль на 2 или 4 части, в зависимости от размера. Перемешать с масляной смесью и выложить на противень. Запекать в духовке при 200 °С примерно 30 минут, время от времени перемешивая. Орехи слегка обжарить на сухой сковороде. Готовую морковь выложить на блюдо. Посыпать солью, перцем и рублеными орехами.

Глазированная морковь

6–7 шт. мелкой моркови, 30 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 100–120 мл яблочного сока, 2 ст. л. свежего тертого имбиря, соль, молотый черный перец по вкусу

В кипящей воде в течение 10 минут отварить морковь. Остудить. Часто помешивая, растопить в кастрюле масло и сахар. Уменьшить огонь и варить 5 минут до карамелизации. Снять с огня, добавить яблочный сок, довести до кипения и уменьшить огонь. Выложить в кастрюлю морковь, добавить имбирь. Помешать, томить на среднем огне, пока морковь не покроется глазировкой. В конце приготовления посолить и поперчить.

Морковь и пастернак в медовой глазури

250 г молодой моркови, 250 г молодого пастернака, 50 г сливочного масла, щепотка мускатного ореха, 2 ст. л. меда, щепотка соли

Молодые коренья тщательно вымыть. Ботву отрезать так, чтобы остались кончики длиной 2,5–3 см. В широкой кастрюле вскипятить воду, опустить коренья и варить 5 минут. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, затем насухо обтереть бумажными салфетками. Масло растопить в сотейнике, добавить мускатный орех, соль и мед, перемешать. Добавить морковь и пастернак, аккуратно перемешать, чтобы коренья равномерно покрылись глазурью. Прогреть на небольшом огне 2 минуты. Подавать отдельно либо как гарнир к мясу или рыбе.

Морковь, запеченная с медом

3–4 шт. некрупной моркови, 1 ч. л. меда, 3 ч. л. оливкового масла, 2 ст. л. соевого соуса, 1 горсть листьев базилика, молотый черный перец, соль по вкусу

Духовку разогреть до 200 °С. Морковь очистить, вымыть и

разрезать каждую вдоль на 4 части. Выложить на противень, полить медом, оливковым маслом и соевым соусом. Запекать в духовке 15–20 минут. Готовую морковь поперчить, посолить, посыпать нарезанным базиликом.

Запеченная свекла с медом

3–4 свеклы, 1½—2 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. грецких орехов, ½ ч. л. сушеного имбиря

Очищенную свеклу нарезать крупными брусочками. Смешать остальные ингредиенты, кроме орехов. Залить получившимся маринадом свеклу и оставить на 15 минут. После выложить в форму для запекания вместе с жидкостью, посыпать орехами. Запекать в разогретой до 180–200 °С духовке до готовности (40–50 мин).

Горячий винегрет

150 г маринованных рыжиков, 2–3 свеклы, 2–3 картофелины, 300 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 100–120 мл грибного бульона, зелень, молотый черный перец, соль по вкусу

Свеклу и картофель отварить в кожуре, остудить, очистить, нарезать кубиками. На дно сотейника выложить свеклу, сверху — картофель, посолить, поперчить. Затем выложить слой квашеной капусты, рубленый лук и маринованные рыжики. Залить грибным бульоном, тушить в духовке 25–30 минут. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Запеченный пастернак и морковь

500 г пастернака, 500 г моркови, 2 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Для заправки: *4 ст. л. меда, 4 ст. л. горчицы*

Коренья очистить, разрезать на 2–4 части. Выложить в форму для выпечки, полить маслом, посолить и поперчить. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. Смешать компоненты заправки. Достать форму из духовки, полить заправкой, перемешать. Запекать еще 15–20 минут до мягкости и золотистого цвета.

Творожно-морковные клецки

250 г моркови, 250 г творога, 200–250 г пшеничной муки, 3 яйца, 70 мл молока, 1 ст. л. сахара, 50–70 г сливочного масла, 4 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу

Морковь натереть на мелкой терке. Творог протереть через сито, соединить с морковью, добавить муку, сахар, яйца, молоко и соль. Вымесить однородное тесто. В подсоленный кипяток класть чайной ложкой маленькие клецки. После того как клецки всплывут на поверхность, варить их еще 2–3 минуты. При подаче на стол полить растопленным маслом, смешанным с подрумяненными панировочными сухарями.

Запеченная петрушка

6 небольших корней петрушки, 70 г сливочного или растительного масла, 1 ч. л. меда, 2–3 веточки свежего укропа, 1 ч. л. молотого сладкого перца, соль и молотый черный перец по вкусу

Корни петрушки вымыть, очистить и разрезать вдоль на половинки. Положить на алюминиевую фольгу или решетку для барбекю. Посолить и поперчить. Растопить сливочное масло или нагреть растительное, добавить мед, сладкий перец и мелко нарезанный укроп. Полить этой смесью корни петрушки. Запекать над углями 15–20 минут, пока не подрумянятся. В духовке запекать около 30 минут при 200 °С.

Свекольное рагу

4–5 картофелин, 3 свеклы, 2 баклажана, 2 моркови, 3 соленых огурца, 3 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, зелень базилика, молотый черный перец, соль по вкусу

Картофель, баклажаны и морковь очистить и нарезать кубиками. Свеклу отварить до готовности, очистить и тоже нарезать кубиками, смешать с другими овощами. Затем добавить пассерованный в половине растительного масла лук, мелко нарезанные огурцы, нарубленный чеснок и измельченный базилик, все перемешать, посолить, поперчить. Выложить в толстостенный горшочек, влить 150–200 мл воды, оставшееся масло. Тушить на слабом огне до готовности.

Тушеная свекла

500 г свеклы, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени укропа, 1 ч. л. тмина, ½ ч. л. молотого кориандра, 4 ст. л. растительного масла, 100 мл овощного бульона, 2–3 ст. л. густой сметаны, соль, молотый черный перец по вкусу

Свеклу вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать полукольцами. В глубокой сковороде разогреть масло, положить свеклу и жарить в течение минуты на довольно сильном огне, затем уменьшить огонь и жарить около 20 минут, изредка перемешивая. Добавить лук, соль, перец, тмин, кориандр и жарить еще минуту. Влить горячий бульон и тушить под крышкой 20 минут. В конце приготовления добавить смешанную с укропом сметану.

Свекла, тушенная в сметане

3 свеклы, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. пшеничной муки, 100 г сметаны, 2 ст. л. растительного масла, зелень укропа, соль по вкусу

Свеклу очистить, отварить и нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами. Обжарить на масле лук с мукой, добавить сметану, свеклу и тушить 10 минут. Добавить соль, измельченный чеснок и зелень, тушить еще минуту, снять с огня.

Постные голубцы с картофелем

1 кочан капусты, соль

***Для начинки:** 5–6 картофелин, 1 головка репчатого лука, 3–4 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, соль по вкусу*

***Для заливки:** 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. томатной пасты, 200–250 мл овощного бульона, 2–3 ст. л. растительного масла, ½ пучка зелени, соль, перец по вкусу*

Из капусты вырезать кочерыжку, отварить в подсоленной воде до полуготовности и разобрать на листья. Для начинки картофель очистить, отварить, размять в пюре, добавить обжаренный лук и чеснок, посолить. Завернуть начинку в капустные листья. Для заливки лук и морковь нарезать соломкой, обжарить на масле, добавить томатную пасту, влить овощной бульон, посолить, поперчить, тушить 2 минуты. Голубцы выложить в емкость для тушения, влить заливку, посыпать рубленой зеленью, тушить под

крышкой 7–10 минут.

Свекла, тушенная с солеными огурцами

3–4 свеклы, 1 головка репчатого лука, 2 соленых огурца, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 100–120 мл огуречного рассола или воды, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу

Лук мелко нарезать, свеклу и огурцы нарезать соломкой. Обжарить на масле лук до мягкости, добавить свеклу, обжаривать 7–10 минут. Добавить огурцы, чеснок, перец, рассол. Тушить до готовности, если необходимо — досолить. Посыпать зеленью.

Свекла с изюмом

1 кг мелкой свеклы, 50 г изюма, 2–3 ст. л. сухого красного вина, 1 большая головка репчатого лука, 1 ст. л. меда, 1 ч. л. лимонного сока, 50 г сливочного масла, соль по вкусу

Вымытую свеклу запечь в духовке, очистить и натереть на терке. Промытый изюм залить вином и оставить на несколько минут. В кастрюле растопить масло, поджарить мелко нарезанный лук, добавить тертую свеклу, соль, мед, изюм с вином и лимонный сок. Тушить на слабом огне, изредка перемешивая, до готовности.

Свекла, тушенная с черносливом

3 свеклы, 100 г чернослива, 100 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, соль, сахар по вкусу

Свеклу натереть на крупной терке. Выложить в сковороду с маслом, тушить на слабом огне. Промыть и крупно нарезать чернослив, добавить к свекле, влить воду, добавить соль и сахар. Тушить до готовности.

Жареные картофельные галушки

500 г картофеля, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 4 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, растительное масло, соль по вкусу

Картофель отварить в мундире, очистить, размять, смешать с

солью, растопленным сливочным маслом, яйцом, измельченной зеленью петрушки, сухарями и замесить тесто. Чайной ложкой вырезать из теста большие галушки и обжарить их в кипящем растительном масле. Подавать к мясу.

Картофельные оладьи

500 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 2–3 ст. л. пшеничной муки, 2 яйца, щепотка сахара, 1 ч. л. соли, молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки, сметана для подачи

Натереть очищенный картофель на терке, выложить в дуршлаг или на марлю и хорошо отжать. Переложить в миску, добавить натертый лук, слегка взбитые с сахаром и солью яйца, муку, поперчить, хорошо перемешать. Оставить на несколько минут. Хорошо разогреть на сковороде масло. Ложкой выложить немного картофельной массы, прижать. Жарить до хрустящей корочки. Перевернуть. Готовые оладьи выкладывать на блюдо в один слой и подавать к столу со сметаной.

Картофельно-капустные оладьи

5–6 картофелин, 300 г белокочанной капусты, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, соль по вкусу, растительное масло для жарки, 1 ст. л. пшеничной муки

Нашинковать капусту и лук, обжарить до мягкости. Отварить и очистить картофель. Пропустить через мясорубку картофель и капусту, добавить яйцо, посолить. Если масса жидковата, добавить 1 ст. л. пшеничной муки. Ложкой выкладывать массу на сковороду с маслом. Жарить до золотистого цвета с двух сторон.

Картофельные оладьи с сыром

500 г картофеля, 100 г твердого сыра, 1 яйцо, 3–4 ст. л. пшеничной муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 100 мл молока, ½ ч. л. чесночного порошка, 1 ч. л. сушеных трав, ½ ч. л. соли, масло для жарки

Картофель отварить, очистить и натереть на терке. Так же натереть сыр. Смешать картофель, сыр, яйцо, соль, травы и молоко. Всыпать муку с разрыхлителем, должно получиться густое тесто. Ложкой выложить тесто на сковороду с разогретым

маслом. Жарить на умеренном огне до золотистого цвета с двух сторон.

Картофельно-тыквенные оладьи

5–6 картофелин, 200–300 г тыквы, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 2–3 ст. л. пшеничной муки, 1 ч. л. соли, растительное масло для жарки

Овощи натереть на терке, отжать лишнюю жидкость. Добавить яйцо, муку и соль, перемешать. Ложкой выкладывать массу на сковороду с разогретым маслом, обжаривать с двух сторон до золотистого цвета.

Картофельные блины

400 г картофеля, 150 мл молока, 2 яйца, 3 ст. л. пшеничной муки, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Картофель отварить, очистить и размять. Добавить муку, молоко, яйца. Размешать до однородности, посолить и поперчить. Дать постоять 15–20 минут. Смазать сковороду маслом, жарить небольшие блины до золотистого цвета с двух сторон.

Картофельно-кабачковые оладьи с брынзой

1 средний кабачок, 2 картофелины, 1 головка репчатого лука, 100 г брынзы, 2 яйца, 3–5 ст. л. пшеничной муки, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. рубленой зелени укропа и петрушки, растительное масло для жарки, сметана для подачи

Натереть на крупной терке очищенные кабачок и картофель. Отжать жидкость. Добавить натертый на мелкой терке лук, брынзу, пропущенный через пресс чеснок и зелень. Вбить яйца, размешать. Всыпать муку, чтобы получилась вязкая масса. Ложкой выкладывать тесто на сковороду с разогретым маслом. Обжарить до золотистого цвета, перевернуть. При обжаривании накрыть сковороду крышкой. Выложить на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло. Подавать оладьи со сметаной.

Картофельно-фасолевые крокеты

500 г отваренной или консервированной фасоли, 2 картофелины, 3 крупные моркови, 1 головка репчатого лука, зелень, 2 яйца, 3 ст. л. молока, 2–3 ст. л. пшеничной муки, 3–4 ст. л. панировочных сухарей, растительное масло, соль, специи по вкусу

Морковь и картофель отварить и очистить. Лук нарезать, обжарить в небольшом количестве растительного масла до прозрачности. Картофель, морковь, фасоль и лук пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить взбитые яйца, молоко, муку, соль, специи, мелко нарезанную зелень, тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать шарики. Запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле со всех сторон до образования румяной корочки.

Пряные картофельные крокеты

500 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 30 г сливочного масла, 3–4 зубчика чеснока, 4 ст. л. мелко рубленных грецких орехов, по ½ ч. л. молотого кориандра, тмина и красного сладкого перца, соль, молотый черный перец, 1 яйцо, панировочные сухари, мука для панировки, растительное масло для жарки

Картофель отварить, очистить. Мелко нарезанный лук слегка поджарить, чеснок растереть с солью. Картофель пропустить через мясорубку, добавить орехи, поджаренный лук, растертый чеснок, молотые пряности, соль, черный перец. Вбить в массу яйцо и тщательно вымешать. Смешать муку с просеянными панировочными сухарями. Влажными руками вылепить небольшие колбаски, запанировать их в приготовленной смеси и жарить во фритюре до золотистого цвета.

Блины морковные

2 моркови, 200 мл молока, 30 г сливочного масла, 2–3 ст. л. пшеничной муки, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, растительное масло для жарки

Морковь натереть на терке и тушить в молоке до мягкости. Растолочь в пюре, добавить сливочное масло. Добавить взбитые с сахаром яйца и муку, чтобы получилось жидкое тесто. Жарить блины на разогретом масле.

Морковные крокеты по-индийски

4–5 средних морковок, 100 г гороховой или нутовой муки, 2 ст. л. грецких или лесных орехов, 1 ст. л. тертой свежей мякоти кокосового ореха, 1 ст. л. нарубленных листьев петрушки, 2 стручка острого перца, 1 ч. л. гарам масалы или карри, ½ ч. л. куркумы, ½ ч. л. соли, ⅓ ч. л. разрыхлителя, гхи или растительное масло для обжаривания во фритюре

Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Острый перец очистить от семян и мелко нарезать. Орехи мелко нарубить. Соединить в миске все ингредиенты и смешать с небольшим количеством воды, чтобы получилась очень густая паста. Нагреть на среднем огне растительное масло или гхи, сформовать шарики пальцами или ложкой. Обжарить крокеты со всех сторон в течение 4–5 минут. Выложить в дуршлаг, чтобы масло стекло. Подавать с йогуртом.

Морковные крокеты

700 г моркови, 2 ст. л. рубленых грецких или лесных орехов, 2–4 ст. л. панировочных сухарей, 1 крупная головка репчатого лука, 2 яйца, 1 ст. л. тертого твердого сыра, соль, белый перец, растительное масло для жарки

***Для панировки:** 1 яйцо, панировочные сухари*

Морковь очистить, вымыть, отварить и измельчить в блендере. Лук очистить, мелко нарезать и слегка поджарить на разогретом масле (½ ст. л.). Добавить к моркови лук, сыр, яйца, орехи, соль, перец. Загустить панировочными сухарями. Вымешать до образования однородной массы. Сформовать небольшие крокеты, запанировать их сначала в яйце, а затем в сухарях. Поджарить на разогретом масле со всех сторон.

Марокканские котлеты «Маакуда»

500 г картофеля, 1 ст. л. рубленой петрушки, 1 ст. л. рубленой кинзы, 3 зубчика чеснока, 1 яйцо, ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. зиры, соль по вкусу, растительное масло для фритюра

***Для кляра:** 200 г пшеничной муки, около 200 мл воды, 1 ч. л. сухих дрожжей, ½ ч. л. куркумы, ½ ч. л. соли*

Картофель очистить, отварить до готовности. Размять вилкой, смешать с пропущенным через пресс чесноком и остальными ингредиентами. Сформовать небольшие лепешки (около 5 см), положить в холодильник. Для кляра размешать дрожжи в 100 мл

теплой воды. Когда появится пена, добавить остальные ингредиенты кляра. При необходимости добавить больше муки или воды. Разогреть на сковороде масло слоем в пару сантиметров. Картофельные лепешки обмакнуть в кляр и переложить в горячее масло. Жарить до золотисто-коричневого цвета с двух сторон. Переложить на бумажное полотенце. Подавать с соусами по вкусу.

Морковные оладьи

4–5 шт. некрупной моркови, 2 яйца, 50 г твердого сыра, 50 мл жирного молока или сливок, 2 ст. л. пшеничной муки, 1 ч. л. тмина, соль, оливковое масло, сметана по вкусу

Взбить яйца, добавить муку, натертый на мелкой терке сыр, жирное молоко или сливки, крупно смолотый тмин и щепотку соли. Хорошо перемешать. Натереть на крупной терке морковь, добавить в тесто и тщательно вымешать. Разогреть в сковороде масло. Небольшими порциями выкладывать тесто на сковороду, формуя небольшие оладьи. Жарить с обеих сторон на среднем огне до золотистого цвета. Подать со сметаной.

Картофельные зразы с капустой

400 г белокочанной капусты, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 500 г картофеля, 3 ст. л. пшеничной муки, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Капусту тонко нашинковать, прожарить на масле до мягкости. Добавить мелко нарезанный лук и натертую морковь. Перемешать, обжарить до золотистого цвета, посолить, поперчить, выложить в миску, чтоб начинка остыла. Картофель очистить, отварить до готовности с солью. Слить воду и растолочь картофель в пюре. Всыпать просеянную муку и тщательно перемешать. Из теста раскатать кружочки, выложить на них начинку, защипнуть края и скатать валиком, обмакивая в муку. Обжарить на сковороде в большом количестве масла с двух сторон. Затем выложить на салфетку, чтоб стекло лишнее масло.

Картофельные зразы с черносливом

400 г картофеля, 3–4 ст. л. пшеничной муки, 150 г чернослива, панировочные сухари, 2 ст. л. растительного масла + масло для

жарки, соль по вкусу

Картофель очистить, отварить, размять в пюре с растительным маслом, посолить. Всыпать муку, чтобы получилось некрутое тесто. Дать ему постоять 20 минут. Чернослив варить 5–7 минут в кипящей воде. Дать остыть, при необходимости удалить косточки, мелко нарезать. Из теста сформовать лепешки. В середину каждой положить чернослив. Сформовать продолговатые зразы. Обвалять в сухарях. Обжарить на сковороде в растительном масле, после переворачивания уменьшить огонь и накрыть сковороду крышкой.

Котлеты из кабачков и картофеля

2 небольших кабачка, 3 картофелины, 3–4 зубчика чеснока, 4–5 ст. л. пшеничной муки, 3 яйца, растительное масло для жарки, зелень петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу

Кабачки очистить, натереть на крупной терке. Картофель отварить, очистить, пропустить через мясорубку или растолочь, как для пюре. Смешать кабачки с картофельным пюре, в полученную массу добавить 2 яйца, мелко нарезанную зелень петрушки и чеснок, всыпать муку, чтобы получилась густая масса. Из массы сформовать котлеты. Оставшееся яйцо размешать с солью и черным молотым перцем, обмакнуть в него котлету и запанировать в муке. Обжарить в разогретом масле до появления румяной корочки. Выложить на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло.

Котлеты картофельные с сыром и луком

1 кг картофеля, 4 ст. л. молока, 50 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 180 г твердого сыра, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1 яйцо, 6 ст. л. свежих хлебных крошек или панировочных сухарей, растительное масло для жарки, соль, молотый черный перец по вкусу, веточки петрушки для украшения

Отварить картофель в подсоленной воде до мягкости. Слить воду и приготовить пюре с молоком и половиной масла. Лук мелко нарезать и поджарить на оставшемся масле до мягкости. Картофельное пюре, лук, сыр и зелень петрушки выложить в миску, посолить, посыпать перцем и тщательно перемешать. Сформовать котлеты. Взбить яйцо с 2 ст. л. воды. Смазать котлеты яйцом и обвалять их в крошках или панировочных сухарях. Жарить в течение 2–3 минут с каждой стороны. Украсить

веточками петрушки.

Картофельные котлеты с творогом

1 кг картофеля, 5–6 ст. л. пшеничной муки, 250 г творога, 1–2 яйца, 1–2 головки репчатого лука, 3–4 ст. л. панировочных сухарей, соль, молотый черный перец, растительное масло или жир для жарки

Картофель очистить, отварить до мягкости. Лук мелко нарезать и поджарить до золотистого цвета. Картофель и творог пропустить через мясорубку, добавить муку, яйца, соль, перец и обжаренный лук. Быстро перемешать, сформовать котлеты, запанировать в сухарях. Поджарить с обеих сторон на разогретом жире или масле до образования ярко-желтой корочки.

Котлеты из моркови

3–4 крупные моркови, 1 яйцо, 50 г творога, 1½—2 ст. л. пшеничной муки, 1 пучок зелени, 1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Морковь натереть на крупной терке, посолить и оставить на 10–15 минут. Затем отжать, добавить яйцо, муку и размятый творог, посолить. Хорошо размешать, сформовать котлеты и обжарить их на масле. Готовые котлеты посыпать зеленью.

Котлеты картофельные с брынзой и яйцами

300 г картофеля, 80 г брынзы, 2 ст. л. риса, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 сырое яйцо, 3 ст. л. измельченной зелени петрушки, 2 ст. л. пшеничной муки, сок ½ лимона, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей

Картофель вымыть, отварить, очистить и натереть на терке. Рис отварить почти до готовности, смешать с картофелем. Добавить тертую брынзу, мелко нарезанные вареные яйца, зелень петрушки, сок лимона. Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять их в муке, обмакнуть во взбитое с 1 ст. л. воды яйцо, запанировать в сухарях. Жарить на сковороде с растительным маслом до золотистой корочки с двух сторон.

Котлеты из картофеля и орехов

500 г картофеля, 150 г грецких орехов, 2 ст. л. муки, 1 яйцо, 5 ст. л. панировочных сухарей, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, чеснок, соль по вкусу

Картофель очистить, натереть на терке. Орехи измельчить в ступке или нарубить в блендере. Добавить яйцо, чеснок, соль, муку и мелко нарезанный лук. Сформовать небольшие котлеты и обвалять их в панировочных сухарях. Обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон.

Котлеты из моркови и яблок

2 моркови, 2 яблока, 1 яичный белок, 10 г сливочного масла, 1 ч. л. манной крупы, 1 ст. л. панировочных сухарей (или муки), 1–2 ч. л. сахара, 2 ст. л. сметаны, масло для жарки

Морковь нарезать тонкой соломкой, добавить масло и 0,5 стакана воды, протушить до готовности. Положить нашинкованные яблоки, сахар и тушить еще 5 минут, после чего всыпать манную крупу. Тщательно вымешать, дать постоять 5–10 минут под крышкой, соединить со взбитым белком и охладить. Охлажденную массу разделить на 3–4 части, обвалять в сухарях (или муке), придать форму котлет, положить на сковороду, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подать к столу со сметаной.

Котлеты из свеклы

4 свеклы, 2 ст. л. овсяных хлопьев, 3 ст. л. панировочных сухарей, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Свеклу натереть на мелкой терке. Добавить яйца, посолить, поперчить, всыпать измельченные овсяные хлопья и перемешать. Из свекольной массы сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить на растительном масле.

Блюда из картофеля и грибов

Картофель с вешенками

650 г картофеля, 1 пучок зеленого лука, 300 г вешенок, 1 цукини, 4 ст. л. растительного масла, ½ головки репчатого лука, 50 г сливочного масла + масло для формы, 1 ст. л. пшеничной муки, по 150 мл молока и овощного бульона, 100 г твердого сыра, соль, молотый черный перец

Картофель вымыть и отварить в подсоленной воде около 20 минут. Очистить и нарезать ломтиками. Зеленый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Грибы очистить, нарезать полосками. Цукини очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Растительное масло нагреть на сковороде, выложить грибы и цукини, обжарить, посолить и поперчить. Тушить около 2 минут, перемешать с зеленым луком. Духовку предварительно нагреть до 180 °С. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Сливочное масло растопить и пассеровать в нем лук. Посыпать мукой, перемешать. Влить молоко с бульоном, хорошо размешать. Добавить тертый сыр и снять с огня. Смазать форму сливочным маслом и выложить картофель, на него грибы. Полить соусом и запекать в духовке около 10 минут.

Опята с картофелем в сметане

4–5 картофелин, 1 кг опят, 1 головка репчатого лука, 300 г сметаны, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Очистить опята, положить их в подсоленную воду и довести до кипения. Варить 10–12 минут с момента закипания. Грибы вынуть шумовкой, нарезать. Лук нарезать, обжарить в масле 1–2 минуты на среднем огне. Добавить нарезанный кубиками картофель, перемешать и готовить 15 минут, периодически перемешивая. Посолить и поперчить. Картофель должен стать мягким, а лук — золотистым. Добавить отварные грибы, сметану, перемешать, накрыть крышкой и готовить на маленьком огне 5–7 минут.

Овощи и грибы гриль в духовке

1 небольшой кабачок, 2 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 200 г шампиньонов

Для маринада: *2 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, ½ ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. сушеных трав по вкусу, ½ ч. л. крупной соли*

Очищенный чеснок пропустить через пресс. Залить маслом, добавить травы и молотый перец. Оставить на 30 минут. Лук очистить, нарезать кружочками. Кабачок тщательно вымыть, разрезать пополам, а затем вдоль на 3 ломтика. Так же нарезать очищенную морковь. Картофель тщательно вымыть щеткой, нарезать ломтиками. Картофель и морковь залить кипятком на 5–7 минут. Затем воду слить. Грибы очистить, крупные разрезать пополам. Овощи и грибы залить маринадом и оставить на 2–3 часа. Выложить на решетку в один слой, вниз поставить противень, застеленный фольгой или бумагой (с овощей будет капать сок). Запекать в разогретой до 220 °С духовке около 20–30 минут.

Картофель с солеными рыжиками

12 картофелин среднего размера, 400 г соленых рыжиков, 50 г твердого сыра, 200 г сметаны, 70 г сливочного масла, соль по вкусу

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать ломтиками и подрумянить в разогретом сливочном масле, посолить. Обжаренный картофель и соленые рыжики выложить в смазанную маслом форму слоями, поливая каждый слой сметаной. Последним слоем должен быть картофель. Посыпать его тертым сыром и сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 20 минут.

Картофель, тушенный с белыми грибами

3–4 картофелины, 200 г замороженных белых грибов, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, свежий укроп, соль по вкусу

Лук мелко нашинковать, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, добавить грибы. Обжаривать 5–7 минут. Влить немного воды, закрыть крышкой и тушить 15–20 минут. Добавить морковь, нарезанную соломкой, перемешать. Положить картофель, нарезанный кубиками, перемешать, посолить. Влить немного воды, закрыть крышкой и тушить до готовности картофеля. Подавать, посыпав мелко нашинкованным укропом.

Картофель, запеченный с белыми грибами

100 г сушеных белых грибов, 3–4 картофелины, соль по вкусу

Для соуса: *1 ст. л. пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 400 мл грибного отвара, 100 г сметаны, соль по вкусу*

Грибы замочить в воде на 6 часов, после чего отварить их в той же воде. Дать немного остыть, нашинковать. Очистить картофель, нарезать ломтиками и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Выложить картофель и грибы в форму. Муку подрумянить в масле, добавить грибной отвар, сметану, соль. Перелить приготовленный соус в форму. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут.

Жаркое из картофеля и маслят в горшочке

250 г маслят, 8 картофелин, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу

Грибы промыть, нарезать и обжарить на сливочном масле 10 минут. Добавить нашинкованный лук, перемешать, тушить еще 10 минут. Добавить сметану. Нарезанный картофель положить в горшочек, выложить грибы, сверху снова положить картофель. Посолить, влить немного воды. Запекать в духовке до готовности картофеля (40–45 минут).

Картофель, тушенный с грибами в сметане

650 г свежих грибов, 3–4 картофелины, 2 головки репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 200–250 мл густой сметаны, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец

Картофель очистить, нарезать кубиками, грибы — ломтиками, лук — полукольцами. Разогреть масло в сковороде, обжарить картофель на небольшом огне до полуготовности. Затем добавить грибы и лук, посыпать мукой, посолить, поперчить, перемешать, залить сметаной. Тушить, не перемешивая, до готовности. Снять с огня и посыпать рубленой зеленью.

Картофель с грибами и луком-пореем

500 г соленых грибов, 5 картофелин, 2 лука-порея, 2 ст. л. пшеничной муки, 200 г сметаны, 3 ст. л. растительного масла,

зелень укропа, перец, соль по вкусу

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кружочками, посолить и поперчить. С грибов слить рассол, промыть, мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Лук-порей нарезать кольцами, спассеровать в растительном масле. Форму смазать растительным маслом, положить половину нарезанного картофеля, затем грибы, сверху — лук и оставшийся картофель. Смешать сметану с мукой и залить блюдо. Запекать в духовке 15 минут. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью укропа.

Запеченный картофель с сушеными грибами

1 кг картофеля, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. сушеных грибов, 3 ст. л. растительного масла, по ½ ч. л. молотого черного перца и сушеного укропа, соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать крупными кубиками. Лук нашинковать полукольцами. Сушеные грибы размолоть в порошок, смешать с солью, укропом и перцем. Приготовленной смесью посыпать картофель с луком, полить маслом, тщательно перемешать, оставить на 20–30 минут. Затем выложить в форму и запекать в разогретой до 200 °С духовке 40–50 минут, время от времени перемешивая.

Запеченный картофель с грибной начинкой

1 кг картофеля, 50 г сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 400 г сметаны, 1 ст. л. пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 2 ст. л. тертого сыра, зелень, соль по вкусу

Картофель очистить и отварить целиком до готовности. Затем сердцевину картофелин осторожно вынуть чайной ложкой, посолить. Сушеные грибы предварительно замочить в воде на несколько часов, затем отварить и обжарить с луком. Картофелины заполнить жареными грибами с луком. Фаршированный картофель положить в глубокую сковороду. Соединить сметану, сливочное масло и муку, перемешать, влить немного грибного отвара. Полученной смесью залить картофель. Сверху посыпать тертым сыром. Поставить в разогретую до 200 °С духовку и запекать до образования румяной корочки. Перед подачей на стол украсить свежей зеленью.

Запеченный картофель с маслинами и грибами

1 кг картофеля, ½ ч. л. тмина, 250 г шампиньонов, 100 г маслин без косточек, 250 г помидоров черри, 1 пучок базилика, 1 сушеный перец чили, 4 ст. л. растительного масла, оливковое масло для смазывания противня, соль, молотый черный перец по вкусу

Вымыть картофель и отварить в мундире в подсоленной воде с добавлением тмина около 20 минут. Затем слить, охладить и нарезать кусочками. Смазать противень оливковым маслом и нагреть духовку до 180 °С. Грибы очистить и нарезать ломтиками. Маслины разрезать пополам. Помидоры вымыть и разрезать пополам. Базилик вымыть, промокнуть, оборвать листики и нарезать полосками. Грибы, маслины и помидоры смешать с кусочками картофеля и распределить на противне. Посыпать измельченным перцем чили, солью, черным перцем и базиликом. Полить запеканку растительным маслом. Запекать в духовке около 20 минут, через 10 минут перемешать.

Запеченный картофель, фаршированный грибами

1,5 кг картофеля, 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 3 ст. л. сливочного масла + масло для смазывания противня, 200 мл грибного отвара, 1 ч. л. пшеничной муки, 100 мл густой сметаны, растительное масло, соль

Картофель тщательно вымыть, испечь в духовке, срезать верхушки и сделать выемки такой глубины, чтобы стенки могли удержать начинку. Грибы нарезать. Лук мелко нарезать и подрумянить в масле, добавить грибы. Жарить, помешивая. В половине грибного отвара размешать муку, остальной отвар вскипятить. Соединить жидкости, вылить на сковороду к грибам. Когда масса закипит и загустеет, добавить сметану, посолить по вкусу и перемешать. Приготовленным фаршем наполнить картофель, поместить его на смазанный маслом противень, накрыть срезанными верхушками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке при температуре 200 °С в течение 25 минут.

Золотистый картофель, жаренный с грибами

1 кг картофеля, 400 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 3–4 зубчика чеснока, растительное масло, соль, молотый перец по вкусу

В разогретом растительном масле обжарить раздавленные зубчики чеснока, удалить их. Выложить в масло нарезанный кубиками картофель, жарить на сильном огне, периодически перемешивая. Отдельно обжарить нарезанные грибы с луком. Когда картофель зарумянится, добавить грибы с луком, соль, перец и тушить до готовности.

Картофель с грибами в фольге

4–5 средних картофелин, 200 г грибов, 1 головка лука, 80 г сала, тмин, майоран, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

Разогреть духовку до 200 °С. Картофель очистить, нарезать кружочками толщиной около 1 см, сало и очищенные грибы — тонкими ломтиками, лук — кубиками. Все посолить, добавить специи, рубленую зелень петрушки, перемешать, выложить на большой кусок фольги, свернуть его и плотно прижать края. Запекать около 30 минут.

Рассыпчатый картофель, тушенный с грибами

1 кг картофеля, 500 г лесных грибов, 1 головка репчатого лука, зелень, соль, растительное масло

Грибы отварить в подсоленной воде 15–20 минут, нарезать. В глубокой сковороде разогреть масло, обжарить нарезанный картофель. Добавить нарезанный лук, отварные грибы, посолить и тушить под крышкой, периодически перемешивая, до готовности картофеля. При необходимости долить немного воды. В конце приготовления посыпать рубленой зеленью.

Картофельная гармошка с грибами

400 г молодого картофеля, 100 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, молотый черный перец, соль

Грибы нарезать ломтиками, ошпарить. Очистить картофель и сделать глубокие надрезы, чтобы клубни раскрылись гармошкой. Начинить картофель ломтиками грибов и веточками укропа. Посолить, поперчить и поместить картофель в форму. Полить растопленным сливочным маслом, накрыть фольгой и запекать в духовке в течение 30 минут. Снять фольгу и продолжить готовить

до тех пор, пока не подрумянится. Перед подачей посыпать мелко нарубленным укропом.

Картофельные лодочки с грибами

4–5 картофелин, 250 г грибов, 1 крупная головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, зелень, перец, соль по вкусу

Грибы отварить, нарезать, обжарить в растительном масле вместе с нарезанным луком, посолить, поперчить. Картофель отварить, очистить, разрезать пополам, ложкой вынуть мякоть, перемешать ее с грибами и заполнить этим фаршем картофель. Подавать, посыпав зеленью.

Картофель, фаршированный грибами

1 кг картофеля, 250 г грибов, 1 головка репчатого лука, растительное масло, соль, перец, пряные травы

Картофель отварить в мундире, очистить, срезать верхушки и донышко (для придания устойчивости). Вынуть часть мякоти, оставив стенки толщиной 1 см. Грибы и лук мелко нашинковать, обжарить на масле, добавить соль, перец и травы. Грибной массой заполнить картофелины, накрыть срезанными верхушками, установить на противень, застеленный фольгой, и запекать в разогретой духовке 15–20 минут.

Картофельные лепешки с грибами

1,5 кг картофеля, 2 яйца, соль, 2–3 ст. л. пшеничной муки + мука для панировки, растительное масло для жарки, зелень для подачи

Для начинки: *200 г сушеных белых грибов, 2 головки репчатого лука, 1 ч. л. пшеничной муки, 1–2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу*

Для соуса: *100 г сметаны, 100 г майонеза*

Картофель очистить, натереть на терке, слегка отжать. Добавить взбитые яйца, соль, муку, тщательно перемешать. Для начинки сушеные белые грибы предварительно замочить, затем отварить в подсоленной воде до готовности. Отварные грибы тщательно промыть, пропустить через мясорубку. Лук мелко нашинковать, обжарить в масле. Добавить грибную массу, обжарить все вместе, посолить, поперчить. Посыпать мукой,

перемешать. Из картофельного теста сформовать лепешки, выложить на них грибную начинку. Плотно соединить края, придав изделиям форму плоских лепешек. Запанировать в муке и обжарить на масле с обеих сторон. Положить в кастрюлю, залить смесью майонеза и сметаны, тушить 15–20 минут. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Картофель, фаршированный шампиньонами и курицей

5–6 крупных картофелин, 150 г шампиньонов, 200 г куриного филе, ½ головки репчатого лука, 1 ст. л. сметаны, 70–100 г твердого сыра, растительное масло, соль, перец, пряные травы

Картофель отварить в мундире, очистить, срезать верхушки и донышко (для придания устойчивости). Вынуть часть мякоти, оставив стенки толщиной 1 см. Грибы, лук, филе мелко нарезать, обжарить на масле до готовности, добавить сметану, соль, перец и травы. Грибной массой заполнить картофелины. Установить на противень, застеленный фольгой, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой до 200–220 ˚С духовке 15–20 минут.

Картофельные гнездышки с грибами

6 картофелин, 250 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 150 г твердого сыра, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Отварить картофель и размять до состояния пюре, посолить. Грибы нарезать и обжарить с мелко нарезанным луком на растительном масле до готовности. На пергаментную бумагу кондитерским шприцем выдавить гнездышки из картофельного пюре или сформовать их ложкой. Разложить внутрь гнездышек грибную начинку и поместить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут. Посыпать тертым сыром и запекать еще 10 минут.

Картофель с грибами в пивном кляре

1 кг картофеля, 200 г грибов, 1 головка репчатого лука, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, 4–5 ст. л. пшеничной муки, 200–250 мл светлого пива, растительное масло для фритюра, соль по вкусу

Картофель отварить в мундире, очистить, разрезать вдоль не до конца, вынуть часть мякоти. Лук и грибы мелко нарезать, обжарить, смешать с рубленой зеленью, посолить. Наполнить

половинки картофеля, соединить их. Смешать муку, пиво и щепотку соли, чтобы получилось жидкое тесто. Обмакнуть картофель в кляр и обжарить во фритюре до золотистого цвета. Подавать горячим, посыпав рубленой зеленью.

Лук, фаршированный картофелем с грибами

9–10 головок репчатого лука, 50 г сушеных грибов, 2 картофелины, 1 яйцо, 2 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. пшеничной муки, 0,5 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

Сушеные грибы вымыть, замочить на 4 часа, затем отварить в той же воде. Вынуть шумовкой, мелко нашинковать и обжарить с 1 измельченной луковицей. Картофель очистить, отварить, размять в пюре, соединить с обжаренными грибами. Добавить взбитое яйцо, перец, соль, рубленую зелень, хорошо перемешать. Луковицы для фарширования очистить, срезать ⅓ со стороны корешков. Разобрать луковицы на чашечки из 2–3 слоев, заполнить с верхом картофельно-грибной начинкой. Фаршированный лук выложить в смазанную маслом форму, полить растопленным маслом. Запекать в духовке на среднем огне 20 минут. Для соуса муку подрумянить, залить небольшим количеством процеженного грибного бульона. Добавить сметану, перец, соль, зелень, варить 5 минут. Запеченный фаршированный лук полить соусом, посыпать тертым сыром и снова поставить в духовку на несколько минут. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Бандуряники

800 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. л. сметаны, 2–3 ст. л. пшеничной муки, 1 яйцо, растительное масло, соль, перец по вкусу

Для соуса: *200 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 200 г сметаны, 1 ст. л. пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 150 мл воды, соль по вкусу*

Натереть на мелкой терке очищенный картофель, лук, чеснок, отжать. Добавить сметану, яйцо, посолить и поперчить. Загустить мукой, перемешать. Поджарить из массы небольшие оладьи на сковороде с маслом. Приготовить соус. Мелко нарезать лук и грибы. Поджарить на сливочном масле лук до мягкости, добавить грибы, посолить, жарить 5–7 минут. Посыпать мукой,

хорошо размешать. Влить воду. Дать массе закипеть. Добавить сметану, варить 5 минут. В одну большую или несколько порционных форм налить немного соуса. Выложить слой оладий, полить соусом. Повторять доверху, полить соусом. Запекать 15 минут в разогретой до 190 °С духовке.

Рагу с картофелем и грибами

5–8 молодых картофелин, 150 г шампиньонов, 2 кабачка, ¼ кочана капусты, 1 болгарский перец, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 100–150 мл томатного сока, растительное масло, соль по вкусу

Молодой картофель очистить и целиком обжарить на масле до зарумянивания. Отдельно обжарить нарезанные лук и морковь. Добавить нарезанные шампиньоны, кабачки и болгарский перец, тушить 5 минут. Затем добавить нашинкованную капусту, тушить 5 минут. Влить томатный сок, посолить, тушить, чтобы жидкость полностью выпарилась. К тушеным овощам выложить обжаренный картофель, перемешать и тушить 5 минут.

Ленивые картофельные вареники с грибной поджаркой

500 г картофельного пюре, 3–4 ст. л. манной крупы, 1 яйцо, 2–3 ст. л. рубленой зелени, молотый черный перец, соль по вкусу

Для поджарки: *200 г шампиньонов, 1 головка лука, 1 ст. л. растительного масла*

В холодное пюре добавить яйцо и манку, посолить и поперчить, размешать. Поставить кипятиться воду. Измельчить лук и грибы. Обжарить на масле до золотистого цвета. В кипящую подсоленную воду чайной ложкой опускать порции картофельного теста, варить минуту после всплывания, вылавливать шумовкой. Подавать, смешав с рубленой зеленью, обжаренным луком и грибами.

Постные зразы с консервированными грибами

10 картофелин, 3–4 ст. л. пшеничной муки, соль, 4 ст. л. растительного масла для жарки

Для начинки: *300 г консервированных грибов, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла*

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, размять в

пюре. В чуть остывшее пюре добавить муку, замесить картофельное тесто. Для начинки консервированные грибы и лук измельчить, обжарить на растительном масле. Из картофельного теста сформовать небольшие лепешки, выложить на них начинку и защипнуть края. Обжарить зразы на растительном масле.

Картофельные зразы со шпинатом и грибами

Ингредиенты для теста: *2 картофелины, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1–2 ст. л. пшеничной муки, 1 ч. л. крахмала, небольшой кусочек корня имбиря, соль по вкусу*

Для начинки: *300 г шпината, 100 г грибов, ½ головки репчатого лука, по ½ пучка зелени укропа и кинзы, по ¼ ч. л. чили и кориандра, 50 г сливочного масла, соль и молотый черный перец по вкусу*

А также *2 ст. л. панировочных сухарей, растительное масло для жарки, сметана для подачи*

Картофель сварить до готовности. Корень имбиря и лук очистить. Нарезать мелко лук и грибы. Обжарить лук на растительном масле, добавить нашинкованный шпинат, грибы, кориандр, укроп, кинзу, чили. Картофель размять в пюре, добавить сливочное масло, муку, крахмал, тертый имбирь, соль и яйцо. Дать постоять 20 минут. Сформовать лепешки из картофельной массы, на середину каждой лепешки выложить начинку. Сформовать зразы, обвалять в панировочных сухарях и жарить на растительном масле до золотистой корочки со всех сторон. Уменьшить огонь и протушить 2–3 минуты под крышкой. Подавать со сметаной.

Зразы с шампиньонами

1 кг картофеля, 500 г шампиньонов, 1 яйцо, 3–4 ст. л. пшеничной муки, 1–2 головки репчатого лука, соль по вкусу, ½ ч. л. сушеного укропа, панировочные сухари, 20 г сливочного масла, растительное масло для жарки

Мелко нарезать лук и грибы, обжарить на сливочном масле до готовности. Картофель отварить, размять в пюре. Добавить яйцо, соль, укроп, муку. Должно получиться пластичное тесто. Дать ему постоять 20 минут, накрыв пленкой. Смоченными руками сформовать из теста лепешку, положить внутрь немного начинки, завернуть края. Обвалять в панировочных сухарях и обжарить на среднем огне на разогретом масле до золотистого

цвета.

Постные зразы с грибами

6 картофелин, 300 г свежих грибов, 1 большая головка репчатого лука, 2–3 ст. л. пшеничной муки, 3 ст. л. растительного масла, ½ пучка зелени укропа, молотый черный перец, соль по вкусу

Картофель отварить в мундире, очистить и пропустить через мясорубку. Добавить муку, замесить тесто. Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде в течение 20 минут, откинуть на дуршлаг. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, спассеровать в растительном масле. Грибы мелко нарезать, добавить к луку, посолить, посыпать перцем, добавить мелко нарезанный укроп, тушить все вместе несколько минут. Остудить. Из картофельного теста сформовать лепешки, положить на каждую немного грибной начинки, защипнуть края, обвалять зразы в муке и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Картофельные зразы с белыми грибами

1 кг картофеля, 160 г пшеничной муки, 1 сырое яйцо, молотый черный перец, соль

Для начинки: *500 г белых грибов, 250 г лука, 4 отварных яйца, 1 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль, 120 мл растительного масла, зелень укропа, щепотка молотого имбиря*

Для соуса: *1 крупная головка репчатого лука, 2 ст. л. томатной пасты, 150 мл грибного отвара, 1 ст. л. пшеничной муки, 100 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу*

Картофель отварить в подсоленной воде, размять в пюре. Добавить 1 сырое яйцо, перец, соль, муку, хорошо перемешать. Из картофельной массы сформовать лепешки. Для начинки грибы отварить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле вместе с луком. Добавить мелко нарубленные отварные яйца, перец, соль, сливочное масло, имбирь, мелко нарезанный укроп, хорошо перемешать (можно добавить немного тертого сыра). Начинку выложить на картофельные лепешки, защипнуть края, придать зразам удлиненную форму и обжарить на масле с обеих сторон. Для томатного соуса лук очистить, мелко нарезать, слегка обжарить в сливочном масле вместе с томатной пастой. Посыпать мукой, развести грибным отваром и варить, помешивая, на медленном огне 15–20 минут. Затем заправить соус солью и

сахаром. Подавать зразы, полив соусом.

Картофельные зразы с сушеными грибами

7 картофелин, 3 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли

Для начинки: *500 г сушеных грибов, 1 луковица, соль, молотый черный перец по вкусу*

Картофель отварить, размять в пюре, добавить соль, муку, перемешать. Из картофельной массы сформовать лепешки. Для начинки грибы тщательно промыть, замочить на 2 часа. Затем отварить в той же воде, нарубить, обжарить. Добавить нарезанный лук, обжарить все вместе, посолить, поперчить. На каждую лепешку выложить грибную начинку, соединить края. Обвалять зразы со всех сторон в муке и обжарить на масле.

Колдуны

12 картофелин, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Для начинки: *40 г сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу*

Сырой картофель натереть на мелкой терке, отжать. Оставшийся после отжимания сок вместе с крахмалом оставить на несколько минут, пока крахмал не осядет, затем жидкость слить. Крахмал перемешать с картофельной массой, посолить и поперчить по вкусу. Из приготовленной картофельной массы сформовать лепешки. Для начинки грибы предварительно замочить в холодной воде, затем отварить в той же воде. Отвар процедить. Грибы промыть, мелко нарубить, обжарить на масле вместе с нашинкованным луком, посолить, поперчить. На каждую картофельную лепешку положить немного начинки, края соединить, придав изделиям форму шара. Запанировать колдуны в муке, обжарить на масле до образования румяной корочки, затем переложить в форму, залить грибным отваром и запекать в духовке 30–40 минут. Подавать колдуны горячими.

Драники с грибным соусом

1 кг картофеля, 2 головки репчатого лука, 250–300 г

пшеничной муки, 1 ч. л. соли, растительное масло для жарки, зелень для подачи

Для соуса: *300–350 г грибов (шампиньонов, вешенок), 1 ч. л. молотых сушеных грибов или грибной приправы, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. пшеничной муки, 2–3 ст. л. растительного масла, 400–500 мл воды или овощного бульона, соль и молотый черный перец по вкусу*

Для драников лук и картофель натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, отжать лишнюю жидкость. Посолить, всыпать муку, тщательно перемешать, чтобы получилось густое тесто. Ложкой выкладывать оладьи на смазанную маслом сковороду, жарить с двух сторон до золотистой корочки. Если драники получились толстые, после переворачивания желательно пропарить их под крышкой около минуты.

Для соуса мелко нарезать лук и грибы. На сухой сковороде обжарить муку до золотистого цвета, помешивая. Пересыпать муку на блюдце. На сковороду налить масло. Когда нагреется, положить лук, обжарить пару минут, но не зажаривать. Добавить грибы, жарить без крышки около 10 минут, до выпаривания влаги. Посыпать мукой, перемешать. Влить воду или бульон, добавить соль, перец, молотые сушеные грибы или приправу. Довести до кипения и проварить 5–7 минут, до желаемой густоты.

Подавать драники горячими, с грибным соусом-мачанкой, посыпав зеленью.

Драники с грибной начинкой

8 картофелин, 1–2 ст. л. пшеничной муки, перец, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Для грибной начинки: *200 г грибов, 1 головка репчатого лука, зелень, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль*

Для грибного соуса: *400 мл грибного отвара, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль, зелень*

Очищенный картофель натереть на мелкой терке. Добавить муку, перец, соль, хорошо перемешать. Для грибной начинки грибы отварить до готовности, отвар процедить. Лук мелко нарезать, обжарить на масле. Добавить нарезанные отварные грибы, посолить, поперчить, жарить вместе 5 минут. Снять с огня, добавить мелко нарезанную зелень. В сковороду с разогретым растительным маслом ложкой выложить немного картофельной массы, сверху — грибную начинку и залить картофельной массой,

чтобы начинка оказалась внутри. Жарить драники с двух сторон до готовности. При подаче полить грибным соусом. Для соуса муку обжарить в масле, добавить горячий грибной отвар и при непрерывном помешивании довести до кипения. Соус посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень.

Деруны с грибами

200 г грибов, 500 г картофеля, 1 яйцо, 2 ст. л. молока, 150 г пшеничной муки, 4 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу

Грибы мелко нарезать, обжарить на масле, остудить. Натертый картофель откинуть на дуршлаг. Когда жидкость стечет, влить молоко, посолить, поперчить, добавить муку, яйцо, грибы и перемешать. Обжаривать деруны небольшими порциями до золотистого цвета.

Вареники с картофелем и грибами

250 г пшеничной муки, 100 мл воды, 2 яйца, ¼ ч. л. соли, 20 г сахара

Для начинки: *400 г картофеля, 50 г лука, 100 г белых сушеных грибов, 15 мл растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу*

Для подачи: *50 г лука, 50 мл растительного масла*

Муку просеять в миску, сверху сделать углубление. В другую миску разбить свежие яйца, добавить воду, соль, сахар, перемешать. Влить эту смесь в углубление в муке и быстро замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто накрыть влажной салфеткой и выдержать 30–40 минут. Для начинки грибы предварительно замочить, отварить, мелко нарезать. Обжарить на масле вместе с рубленым луком. Картофель отварить, размять в пюре, соединить с грибами и луком, посолить, поперчить. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, вырезать кружочки, на каждый положить приготовленную начинку, соединить края и тщательно защипнуть. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду. Когда они всплывут на поверхность, варить еще 5 минут, затем вынуть шумовкой и выложить на блюдо. Сверху посыпать обжаренным на масле луком.

Картофельные клецки с грибным соусом

4 картофелины, 2 ст. л. крахмала, 100 г пшеничной муки, щепотка мускатного ореха, щепотка соли

Для соуса: *500 г грибов, 1–2 головки репчатого лука, 1 ст. л. пшеничной муки, 3–4 ст. л. сливок на растительной основе, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль*

Картофель отварить, очистить, размять в пюре, посолить и поперчить. Муку смешать с крахмалом, солью и мускатным орехом. Соединить картофель с мукой, вымесить до однородного состояния. Из массы сформовать клецки, обвалять в муке и опустить в кипящую подсоленную воду. После того как клецки всплывут, их нужно варить 5 минут. Для соуса грибы отварить, мелко нарубить. Грибной отвар процедить. Лук очистить, мелко нарубить, обжарить на масле вместе с грибами. Муку обжарить на сухой сковороде. Растительные сливки развести в малом количестве грибного отвара, добавить остывшую муку, хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Мучную смесь влить в сковороду к грибам и луку, варить до загустения. Готовые клецки подавать, полив соусом.

Котлеты картофельные по-киевски

800 г картофеля, 2 ст. л. растительного масла, 200–250 мл молока, 3 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. картофельного крахмала, 3 яйца, 20 г сушеных грибов, 6 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу, сметана или соус для подачи

Картофель отварить и размять. Добавить крахмал, 2 яйца, соль. Муку слегка поджарить, развести кипяченым молоком, чтобы получился густой соус, проварить его в течение 5 минут. Грибы отварить и нарезать, добавить к соусу. Картофель разделить на лепешки, начинить их грибами и защипать края. Обвалять лепешки в муке, обмакнуть в яйцо, обвалять в панировочных сухарях и обжарить на растительном масле. Подать со сметаной или соусом.

Клецки из картофеля с грибами

1 кг картофеля, 500 г грибов, 2 головки репчатого лука, 100 мл молока, 1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Для подачи: *100 г шпика, 2 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. сметаны*

Картофель очистить, натереть на терке, отжать лишнюю жидкость, массу залить кипящим молоком. Грибы (маслята,

лисички) отварить, мелко нарезать, обжарить на масле вместе с рубленым луком. Смешать с картофельной массой, посолить. С помощью двух ложек сформовать клецки, опустить в кипящую подсоленную воду, варить до тех пор, пока не всплывут. Клецки вынуть из воды шумовкой, посыпать жареным шпиком, тертым сыром и полить сметаной.

Котлеты картофельно-грибные

500 г картофеля, 500 г свежих грибов, 1 яйцо, 2–3 ст. л. пшеничной муки, 100 г топленого сливочного масла, соль, молотый черный перец, специи по вкусу

Картофель очистить, вымыть, пропустить через мясорубку. Выделившуюся из картофеля жидкость слить, добавить свежие измельченные грибы, муку, яйцо, посолить, посыпать перцем, добавить специи по вкусу. Из полученной массы сформовать котлеты и обжарить их в масле с обеих сторон.

Котлеты из грибов и картофеля

200 г свежих грибов, 500 г картофеля, 1–2 моркови, рубленая зелень, 1 яйцо, топленое масло, молотый черный перец, панировочные сухари, соль по вкусу, листья зеленого салата для подачи

Грибы отварить в слегка подсоленной воде, отцедить, затем мелко нарубить. Картофель и морковь отварить на пару, очистить и мелко нарезать. Смешать грибы, картофель и морковь, добавить мелко нарубленную зелень, щепотку перца и сырое яйцо. Массу тщательно перемешать и сформовать из нее котлеты. Обвалять в сухарях и поджарить на топленом масле. Подать с листьями зеленого салата.

Блюда из картофеля и рыбы

Рыба с картофелем и укропом

600–800 г рыбного филе, 600–800 г картофеля, большой пучок укропа, соль, специи, овощной бульон или вода

В глубокий сотейник выложить половину укропа. Сверху уложить порционные куски рыбного филе и распределить нарезанный кружочками очищенный картофель. Посыпать оставшимся рубленым укропом, добавить соль, специи. Влить бульон или воду, чтобы они покрывали рыбу. Накрыть крышкой и тушить до готовности картофеля. При необходимости доливать кипящую воду.

Дорада с овощами

2 дорады, 2–3 крупные картофелины, 2 сладких перца, 2 зубчика чеснока, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. панировочных сухарей, пучок петрушки, соль и перец по вкусу, 1 лимон, 1–2 ч. л. растительного масла

Разогреть духовку до 200 °С. Картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками, лук полукольцами, перец тонкими полосками, чеснок ломтиками. Форму для выпечки смазать маслом. Выложить картофель, затем остальные овощи, посолить, посыпать панировочными сухарями. Поставить в духовку на 20–25 минут. В это время очистить рыбу, половину лимона нарезать ломтиками, из оставшейся половины выжать сок, полить рыбу соком внутри и снаружи, посолить и поперчить. Достать форму из духовки. Выложить рыбу. Запекать в духовке еще 15–20 минут. Подавать с ломтиками лимона, посыпав рубленой петрушкой.

Рыба, тушенная с дайконом, по-японски

1 небольшой дайкон, 300–350 г жирной белой рыбы

***Для маринада:** 20 г корня имбиря, 350 мл воды, 80 мл соевого соуса, 80 мл саке, 50–70 мл мирина, 3 ст. л. сахара без горки*

Рыбу нарезать крупными кусочками. Опустить в кипяток на пару секунд, отложить. Дайкон очистить, нарезать полукружками толщиной около 2,5 см. Залить водой и припустить 15 минут, пока он не начнет протыкаться зубочисткой. В кастрюле смешать

воду, соевый соус, саке, мирин и сахар. Довести до кипения. Добавить рыбу, дайкон и нарезанный соломкой корень имбиря. Накрыть крышкой и варить 25 минут. Дать остыть. Подавать блюдо комнатной температуры или подогреть.

Морской окунь, запеченный с картофелем и сыром

0,8–1 кг картофеля, 500 г филе морского окуня, 2 помидора, 150–200 г твердого сыра, соль и специи для рыбы

Рыбу нарезать порционными кусочками, посыпать специями и оставить на 20–30 минут. Отварить картофель до готовности, очистить и нарезать кружочками. Выложить половину картофеля в форму для запекания. Сверху выложить рыбу, на нее — нарезанные кружочками помидоры, оставшийся картофель. Каждый слой слегка посолить. Накрыть форму фольгой. Запекать в разогретой до 190–200 ˚С духовке 10–15 минут. Снять фольгу, посыпать сыром. Запекать еще 15–20 минут, пока сыр не подрумянится.

Тиляпия с картофелем

500 г тиляпии, 500–700 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. майонеза, зелень, перец, соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать полукольцами. Зелень мелко нарубить. Смешать картофель, лук, зелень, посолить, поперчить, добавить майонез. Рыбу нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить. Положить овощную смесь и рыбу в рукав для запекания. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 40 минут.

Запеченная скумбрия с картофелем

2 филе скумбрии, 2–3 картофелины, 70–100 г твердого сыра, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. соевого соуса, соль и специи по вкусу

Скумбрию посыпать специями и мелко нарезанным чесноком, полить соевым соусом и оставить на 20 минут. Картофель отварить в мундире до готовности. Очистить и натереть на терке. Отдельно натереть на терке сыр. Разогреть духовку до 200 ˚С. Уложить рыбу в форму для запекания, на нее горкой выложить картофель. Накрыть фольгой. Запекать 10 минут, снять фольгу, посыпать сыром. Запекать еще 10 минут.

Камбала с овощами в рукаве

400–500 г филе камбалы, 1 небольшой цукини, 150–200 г цветной капусты, 4 картофелины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, зелень кинзы и сельдерея, сок лимона, растительное масло, молотый перец, соль

Филе натереть солью и перцем, полить соком лимона и растительным маслом. Картофель очистить, крупно нарезать. Бланшировать 2–3 минуты. Цукини, морковь и лук крупно нарезать, цветную капусту разобрать на соцветия. Зелень мелко нарубить. Овощи посыпать солью и перцем, хорошо перемешать, полить маслом, добавить зелень и еще раз перемешать. В рукав для запекания поместить рыбу и овощи, завязать с двух сторон, сделать 3–5 небольших проколов для выхода пара. Запекать в духовке при температуре 200 °С 30–35 минут.

Щука, запеченная с картофелем и грибами

1 кг картофеля, 1 щука, 200 г отварных грибов, 1 головка репчатого лука, 2 отварных яйца, перец, соль, майонез, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. пшеничной муки

Щуку нарезать порционными кусками. Смешать муку и соль. Рыбу обвалять в мучной смеси, обжарить на масле и выложить на смазанный маслом противень. Лук нарезать полукольцами. Внутрь каждого куска рыбы положить часть лука и отварные грибы. Яйца нарезать кружочками. Оставшийся лук и кружочки яиц положить на рыбу. Картофель нарезать кружочками, обжарить на масле до полуготовности, выложить вокруг рыбы. Посолить, полить майонезом. Запекать в духовке при температуре 200 °С 25–30 минут.

Карп с овощами и грибами

1 свежий карп (около 1 кг), 1–2 головки репчатого лука, 4 картофелины, 200 г шампиньонов, растительное масло, 100–200 мл воды, сок 1 лимона, соль, молотый белый перец по вкусу

Карпа очистить, выпотрошить, промыть, натереть внутри солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком. Картофель очистить, нарезать кружочками, лук и грибы — ломтиками. Выложить овощи в форму, сбрызнуть маслом, на них уложить карпа и обложить его грибами. Сбрызнуть растительным маслом, полить водой. Запекать в духовке при температуре 180 °С до

готовности.

Карп, фаршированный картофелем

1 свежий карп (1–1,5 кг), соль, молотый черный перец, 3 небольшие картофелины, 2 веточки укропа

Для смазывания: *150–200 мл пива, 70–100 г сливочного масла*

Картофель отварить до готовности, очистить, нарезать ломтиками, посыпать крупно рубленным укропом. Карпа выпотрошить, очистить от чешуи и вымыть. Внутри и снаружи хорошо посолить и поперчить. Нафаршировать рыбу вареным картофелем с укропом, добавить кусочек масла. Зашить брюшко кулинарной нитью или скрепить предварительно замоченными деревянными зубочистками. Смазать снаружи сливочным маслом. Положить на двойную решетку. Жарить над углями, часто переворачивая и поливая пивом. Для приготовления в духовке завернуть карпа в фольгу. Запекать в духовке 20 минут при температуре 200 °С, разрезать фольгу, смазать пивом. Запечь до готовности. Подавать с запеченным картофелем и свежими овощами.

Караси, запеченные с картофелем и грибами

4 карася (по 200–250 г каждый), 10 белых грибов, 10–15 картофелин среднего размера, 100 мл топленого масла, 4 ст. л. тертого твердого сыра, 2 ст. л. панировочных сухарей, молотый черный перец, соль по вкусу, мука для панировки

Для соуса: *2 ст. л. пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 200 г сметаны, 300 мл овощного отвара, соль по вкусу*

Карасей очистить, промыть, удалить хвосты и плавники. Обсушить тушки полотенцем, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить в топленом масле с обеих сторон. Белые грибы отварить, нарезать. Картофель отварить, очистить, нарезать ломтиками. Для соуса муку обжарить в масле, влить сметану, тщательно перемешать. Затем влить кипящий овощной отвар, посолить и варить до загустения. В форму влить немного сметанного соуса, положить карасей, обложить ломтиками отварного картофеля и отварных белых грибов. Залить сметанным соусом, посыпать молотыми сухарями и тертым сыром, сбрызнуть топленым маслом и запекать в духовке до образования золотистой корочки (30–35 минут).

Рыба с картофелем и сыром

500–600 г рыбного филе, 3–4 картофелины, 2–3 ст. л. майонеза или сметаны, 1 головка репчатого лука, сок ½ лимона, 100–150 г твердого сыра, специи для рыбы, масло для смазывания формы

Рыбное филе нарезать кусочками, посыпать специями и полить лимонным соком. Оставить мариноваться на 20 минут. Отварить картофель до полуготовности, нарезать кружочками. Смазать форму для запекания маслом, выложить половину картофеля. На него положить очень тонко нарезанный лук, затем — рыбу и еще один слой картофеля. Картофель промазать сверху майонезом или сметаной, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 40 минут.

Рыба с овощами и грибами

1,5 кг крупной рыбы (судак, сазан), 150 г шампиньонов, 4 ст. л. растительного масла, 3 картофелины, 2 головки репчатого лука, 2 молодых кабачка, 120 мл воды, ½ лимона, молотый черный перец, соль по вкусу

Рыбу очистить и выпотрошить, натереть солью и перцем. Сделать косые надрезы с обеих сторон тушки и вложить в них по половине ломтика лимона. Разогреть духовку до 220 °С. Лук нарезать толстыми кольцами, очищенный картофель — кубиками, кабачки можно не чистить, нарезать кубиками. Подготовленную рыбу выложить на смазанный маслом противень, вокруг разложить овощи, посолить и поперчить их, полить маслом. Влить на противень воду. Запекать в духовке около часа. Затем выложить на рыбу тонко нарезанные шампиньоны. Запекать до готовности.

Судак, запеченный с картофелем

1 кг филе судака, 700 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 100 г твердого сыра, 100 г сметаны, 100 мл бульона, 30 г сливочного масла, растительное масло для жарки

Для маринада: *100 мл воды, 50 мл лимонного сока, перец, соль*

Рыбу разделать на филе с кожей, кости удалить. Филе залить предварительно подготовленным маринадом на 15–20 минут. В горшочек положить сливочное масло, влить бульон, уложить рыбу, затем слой сырого очищенного картофеля, нарезанного

кружочками, и слой пассерованного в растительном масле лука. Так повторять 3 раза, затем добавить сметану и тертый сыр. Горшочек поставить в духовку и тушить до готовности.

Сом, запеченный с картофелем

1,2 кг сома, 8 картофелин, 100 г зеленого лука, 5 яиц, 800–900 мл молока, 100 г сливочного масла, соль по вкусу

Подготовленную рыбу разрезать на порционные куски, отварить в воде до готовности. Картофель очистить, нарезать ломтиками, зеленый лук нарубить. Молоко взбить с яйцами, добавить растопленное сливочное масло. Отварную рыбу переложить в порционные горшочки вместе с картофелем, пересыпая солью и луком, залить подготовленной молочной смесью. Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, рыбу запекать до готовности. На стол подавать в горшочках.

Жаркое из рыбы

700 г рыбного филе, 700 г картофеля, 1 крупная морковь, 1 крупная головка репчатого лука, 200 г сметаны, 1 ст. л. пшеничной муки, 50 г топленого масла, 2 ст. л. растительного масла, зелень, молотый черный перец, соль по вкусу

Рыбное филе обвалять в муке, смешанной с солью и перцем, обжарить на половине топленого масла до золотистого цвета. Очищенный картофель нарезать кружочками и обжарить на оставшемся топленом масле до румяной корочки. Морковь нарезать крупной соломкой, лук — кольцами, пассеровать на сковороде в растительном масле. В горшочек выложить слоями картофель, рыбу, морковь и лук, залить горячей сметаной. Горшочек закрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и тушить рыбу при средней температуре. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью.

Рыбные шницели «Пикантные»

1 кг рыбного филе, 4–5 картофелин, 1 маринованный огурец, зелень, 4–5 яиц, 2 ломтика батона, 3 ст. л. пшеничной муки, панировочные сухари, 50 мл молока, 80 г сливочного масла, растительное масло, соль, мускатный орех, молотый черный перец

по вкусу

Рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с батоном, замоченным в молоке. Картофель очистить, также пропустить через мясорубку или натереть на мелкой терке, смешать с рыбой. Добавить мелко нарезанный маринованный огурец, 2–3 яйца, половину нормы сливочного масла, соль, перец, мускатный орех, тщательно перемешать. Сформовать шницели, обвалять их в муке, обмакнуть во взбитые яйца и запанировать в сухарях. Обжарить с двух сторон на растительном масле до золотистого цвета. Подавать, положив на каждый шницель небольшой кусочек сливочного масла и посыпав зеленью.

Картофельные котлеты с копченой сельдью

300 г филе копченой сельди, 800 г картофеля, 2 яйца, 1 большая головка репчатого лука, 3–4 ст. л. панировочных сухарей, соль, молотый черный перец, растительное масло для жарки

Картофель отварить в мундире и очистить, пропустить через мясорубку. Рыбу мелко нарезать. Лук очистить, мелко нарезать и слегка поджарить на разогретом растительном масле. Смешать все ингредиенты, приправить солью и перцем. Из массы скатать колбаску и нарезать на ломтики. Каждый ломтик запанировать в сухарях и поджарить с обеих сторон на разогретом масле. Подавать с соусом или салатом из сырых овощей.

Рыбные котлеты с соусом

250 г картофеля, 150 г свежего рыбного филе, 150 г копченого рыбного филе, 2 ст. л. нарезанной петрушки, 2 ст. л. нарезанного укропа, 3 ст. л. майонеза, панировочные сухари, 80 г сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, 2 ч. л. нарезанных каперсов или маринованных огурцов, щепотка острого перца, соль и молотый черный перец по вкусу, сок ¼ лимона, щепотка сахара

Картофель очистить, вымыть, нарезать крупными кубиками, отварить в подсоленной воде и отцедить. Свежее филе посолить, поперчить, завернуть в смазанную маслом фольгу. Запекать в предварительно нагретой до 200 ˚С духовке около 12–15 минут. Рыбу с выделившимся при жаренье соком добавить к готовому картофелю и растолочь. Копченое филе смешать с картофелем. Добавить половину зелени и 1 ст. л. майонеза. Приправить солью и перцем. Из полученной массы сформовать 8 котлеток, обвалять в панировочных сухарях и слегка приплюснуть. Противень

выстелить бумагой для выпечки и смазать сливочным маслом. Оставшееся сливочное масло растопить, смазать им котлетки и уложить их на противень. Запекать в предварительно нагретой духовке при температуре 200 ˚С до румяной корочки. Оставшуюся зелень смешать со сметаной и майонезом. Добавить каперсы или огурцы. Приправить солью, перцем, лимонным соком и сахаром. Рыбные котлетки подать на стол с приготовленным соусом.

Зразы по-рыбацки

8–10 картофелин, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, растительное и сливочное масло, соль по вкусу

Для фарша: *250–300 г филе рыбы, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, молотый перец, соль по вкусу*

Отварить очищенный картофель, размять в пюре со сливочным маслом. В остывшую массу вбить яйцо и хорошо перемешать. Для начинки отварить любое рыбное филе, нарезать кубиками сваренное вкрутую яйцо. Лук измельчить и обжарить на растительном масле. Все сложить в посуду, добавить перец, соль и хорошо перемешать. Подготовленный картофель разделить на порции и размять каждую в лепешку. На середину каждой лепешки положить фарш, завернуть края, придав изделию овальную форму, запанировать в сухарях и обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом со всех сторон. Подавая к столу, зразы полить растопленным сливочным маслом.

Котлеты рыбные с картофелем

350 г картофеля, 50 г сливочного масла, 300 г консервированного лосося, сок ½ лимона, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1 небольшой маринованный огурец, 1 яйцо, 2 ст. л. пшеничной или кукурузной муки, 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Очистить и нарезать картофель. Отварить до полной готовности и размять со сливочным маслом. Добавить рыбу, лимонный сок, зелень петрушки и нарезанный мелкими кубиками огурец, тщательно перемешать. Обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в муке и обжарить в растительном масле до готовности.

Тефтели рыбные пикантные

2 крупные картофелины, 200 г филе горбуши, 100 мл

растительного масла, 2 пера зеленого лука, кусочек имбиря (3 см), 1 ст. л. свежей кинзы, сок 1 лимона, соль, перец чили по вкусу

Картофель отварить в мундире в подсоленной воде в течение 10–15 минут до полуготовности. Слить воду, картофель остудить. Филе рыбы мелко нарезать, добавить зеленый лук, кинзу, имбирь, соль, перец чили, 1 ч. л. лимонного сока. Тщательно размешать. Картофель очистить и натереть на крупной терке, положить в рыбный фарш и перемешать. Из готового фарша сформовать шарики диаметром 4–6 см и обжарить их на хорошо разогретой сковороде с большим количеством масла с обеих сторон. Подавать, сбрызнув лимонным соком.

Блюда из картофеля и курицы

Картофель, тушенный с курицей

1 кг картофеля, 4–5 куриных бедер, 1 крупная головка репчатого лука, 1 морковь, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. специй для курицы, соль по вкусу

Куриные бедра натереть специями, оставить на 10–15 минут. Очистить овощи. Нарезать лук полукольцами, морковь — соломкой, картофель разрезать на четверти. В толстостенную посуду налить масло. Выложить бедра кожей вниз. Посыпать луком и морковью, сверху положить целые зубчики чеснока и ломтики картофеля, посолить. Закрыть крышкой. Тушить на слабом огне около часа. Через 30 минут проверить, при необходимости долить немного воды, если овощи пустят мало жидкости.

Рагу с курицей и овощами

700 г курятины, 4–5 картофелин, 150 г отварной или консервированной фасоли, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. паприки, 1 ч. л. специй для курицы, 400 мл томатного сока, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Нарезать курицу кусочками. Картофель очистить, нарезать ломтиками. Морковь нарезать соломкой, лук — мелкими кубиками. На сковороде обжарить курицу до золотистого цвета, посыпать специями для курицы. Переложить в толстостенную кастрюлю. Затем обжарить лук и морковь до мягкости, посыпать паприкой, перемешать. Переложить на курицу. Затем обжарить картофель, выложить на овощи. Всыпать фасоль. На сковороде, где жарились овощи, довести до кипения томатный сок, посолить, перелить в кастрюлю. Накрыть крышкой. Тушить на слабом огне до готовности, около 20 минут.

Курица с картофелем и сыром на сковороде

1 кг картофеля, 4 куриных бедра, 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 100 г твердого сыра, 3 ст. л. сметаны или майонеза, специи для курицы, соль по вкусу, растительное масло

Куриные бедра разрезать на 2 части. Посыпать специями для

курицы, смазать сметаной или майонезом. Уложить кожей вниз в толстостенную сковороду, смазанную маслом, посыпать измельченным луком. Картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками, смешать с пропущенным через пресс чесноком. Выложить на лук. Посыпать тертым сыром. Накрыть крышкой. Тушить на слабом огне около 40 минут.

Запеченные картофельные шарики

Ингредиенты для теста: *750 г картофеля, 1 яйцо, 5–6 ст. л. пшеничной муки, соль по вкусу*

Для начинки: *200 г куриного филе, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. сметаны, 2 веточки петрушки, соль по вкусу, растительное масло для жарки + масло для смазывания формы*

А также *100 г твердого сыра, 2 ст. л. нежирной сметаны*

Картофель отварить, очистить, размять горячим, посолить. Добавить яйцо, перемешать и загустить мукой. Для начинки мелко нарезать лук и филе, обжарить до готовности. Посолить, добавить сметану и рубленую зелень. Дать остыть. На ладони размять немного теста. В центр выложить начинку, собрать в шарик. Выложить шарики в смазанную маслом форму. Смазать сметанойчи посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С около 20 минут, до золотистой корочки.

Картофельные лодочки с курицей

4 картофелины, 1 куриное филе, 2 стебля зеленого лука, 2 ст. л. йогурта, 1 ч. л. кетчупа, 100 г твердого сыра, соль, перец по вкусу, растительное масло для смазывания

Картофель тщательно вымыть, разрезать вдоль, смазать маслом. Запекать в духовке около 30 минут при температуре 200 ˚С. Филе посолить, поперчить, обернуть в фольгу и запекать в духовке в течение 20 минут. Из картофеля вынуть часть мякоти, оставив стенки толщиной 5 мм. Филе нарезать кусочками, смешать с рубленым зеленым луком, добавить йогурт и кетчуп, перемешать. Наполнить картофель. Сверху посыпать тертым сыром. Вернуть в духовку и запекать до румяной корочки.

Картофельные лодочки с куриной печенью

1 кг картофеля, 300 г куриной печени, 50 г сливочного масла, 1

головка репчатого лука, 200 г твердого сыра, молотый черный перец, соль по вкусу

Картофель тщательно вымыть. Разрезать вдоль и запечь в разогретой до 200 °С духовке до готовности. Печень и лук мелко нарезать. На сковороде растопить масло, обжарить лук до мягкости. Затем добавить печень, перемешать и через минуту снять с огня. Из картофеля вынуть часть мякоти, оставив стенки толщиной 5 мм. Мякоть измельчить, выложить на сковороду к печени, перемешать. Нафаршировать получившейся смесью половинки картофеля, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до расплавления сыра.

Куриное филе в картофельном кружеве

700 г куриного филе, 4 картофелины, 1 яйцо, 100 г твердого сыра, растительное масло, 2 ст. л. пшеничной муки, зелень, специи по вкусу (тимьян, майоран, молотый перец), соль

Филе нарезать небольшими кусочками, посыпать солью, специями и обжарить на масле до готовности. Массу разделить на три части. Картофель очистить, натереть на терке для корейской моркови, отжать лишнюю жидкость. Добавить яйцо, муку, соль, тщательно перемешать. Картофельную массу также разделить на три части. В сковороде разогреть масло, выложить равномерным слоем одну часть картофельной массы, слегка прижать ко дну, чтобы картофель схватился. Через 2–3 минуты, когда картофельная лепешка зарумянится, быстро перевернуть ее лопаткой. На половину лепешки выложить одну часть обжаренного мяса, посыпать тертым сыром и рубленой зеленью. Накрыть второй половиной картофельной лепешки, обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Из оставшейся картофельной массы и курицы приготовить еще две такие же лепешки с начинкой. Подавать горячими.

Картофель, запеченный с куриным филе

1 копченое куриное филе, 4 крупные картофелины, 100 г твердого сыра, 100 г сметаны, зелень петрушки, красный молотый и черный перец, соль, масло для смазывания

Картофель отварить до готовности, очистить. Разрезать пополам, выложить каждую половинку на смазанный маслом кусочек фольги. Посыпать солью и перцем, смазать сметаной. Куриное филе разрезать на 8 ломтиков. Положить по ломтику на

картофель. Сверху положить ломтики сыра. Края фольги поднять. Выложить на решетку. Запекать в разогретой до 200 °С духовке около 15 минут. Развернуть края фольги, посыпать рубленой зеленью и подавать к столу.

Куриные бедра, запеченные с картофелем

1,5 кг куриных бедер, 700–800 г картофеля, 1 большой лимон, 2–3 ст. л. горчицы, 1–2 зубчика чеснока, 20 мл оливкового масла, 300 мл воды, 1 ст. л. орегано, розмарин, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить, нарезать на четверти. Выложить на противень курицу и картофель. Посолить. Соединить горчицу, пропущенный через пресс чеснок, масло и взбить до однородности. Добавить 100 мл воды и хорошо размешать. Равномерно полить курицу и картофель. Поперчить, посыпать орегано и розмарином. Осторожно влить на противень около стакана воды. Добавить кружочки лимона. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около часа. Если жидкость испарится, долить еще немного воды.

Куриные крылышки, запеченные с картофелем

400–500 г куриных крылышек, 6–8 картофелин, 50 г сливочного масла, 3–4 ст. л. майонеза, 2–3 зубчика чеснока, пряные травы для курицы, молотый черный перец, соль по вкусу

Крылья натереть солью, перцем, пряными травами для курицы, мелко нарезанным чесноком, частью майонеза. Выложить на середину смазанной маслом формы. Картофель очистить, разрезать на четверти, посыпать травами для курицы, выложить по краю формы и сверху смазать оставшимся майонезом. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут. Перевернуть крылья и перемешать картофель. Запекать до готовности.

Картофель с курицей в молоке

700 г курятины (½ тушки курицы или бедра, голени), 1 кг картофеля, 1 головка чеснока, 500 мл молока, 1 ч. л. орегано, молотый черный перец и соль по вкусу, масло для смазывания формы

Картофель очистить, нарезать на четверти. Отварить до полуготовности. Курицу нарезать кусочками, натереть солью и перцем. Курицу и картофель выложить в глубокую смазанную маслом форму. Посыпать орегано и рубленым чесноком. Влить молоко. Запекать в разогретой до 180 ˚С духовке около 45 минут.

Запеченная курица с овощами

700 г курицы, 500 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 150 г корня сельдерея или петрушки, 150 г цветной капусты, пучок зелени (укроп, петрушка, зеленый лук), 200–250 мл нежирного йогурта, 100 г твердого сыра, соль, молотый черный перец по вкусу

Курицу нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать полукольцами, смешать с курицей, посолить и поперчить, добавить 50 мл йогурта. Оставить мариноваться, пока подготавливаются овощи. Картофель и корень сельдерея или петрушки очистить. Нарезать картофель брусочками, сельдерей или петрушку — крупной соломкой. Цветную капусту разобрать на соцветия. Перемешать овощи с курицей. Выложить в широкую форму, полить йогуртом, перемешать. Запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 20 минут. Достать, перемешать, посыпать рубленой зеленью и тертым сыром. Запекать еще 15–20 минут, до румяной корочки.

Курица, запеченная с лимоном

1 тушка курицы (около 1,5 кг), 50 г бекона или ветчины, 1 кг картофеля, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, укропа и кинзы, 1 лимон, 125 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец

Бекон или ветчину мелко нарезать, чеснок измельчить, зелень нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить размягченное сливочное масло, соль и перец, тщательно растереть. Половину приготовленной смеси осторожно вложить под кожицу курицы со стороны грудки, стараясь не повредить ее. Сделать небольшие надрезы на бедрышках, вложить оставшуюся смесь. Лимон разрезать на 4 части, положить внутрь курицы. Уложить тушку на противень, смазанный растительным маслом. Очищенный картофель нарезать кружочками, полить растительным маслом, посолить, поперчить, уложить вокруг курицы. Запекать в духовке, предварительно разогретой до 180 ˚С, около 1 часа 15 минут.

Курица, фаршированная грибами и картофелем

1 курица (около 1,6 кг), 400 г свежих грибов (шампиньонов), 4–5 картофелин, 1 головка репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. меда, соль, молотый черный перец по вкусу

Грибы нарезать ломтиками, обжарить до полуготовности на сливочном масле. Добавить мелко нарезанный лук, жарить до прозрачности лука и готовности грибов. Картофель очистить, разрезать на четвертинки и припустить в небольшом количестве подсоленной воды. Подготовленную тушку курицы натереть солью и перцем внутри и снаружи. Нафаршировать грибами и частью картофеля (сколько поместится в брюшке). Зашить брюшко. Смазать тушку маслом. Уложить в смазанный маслом противень. Вокруг тушки уложить четвертинки картофеля. Поместить в разогретую до 180 °С духовку, запекать около 1,5 часа. Время от времени поливать птицу соком из противня. За 10 минут до готовности смазать медом. Готовую птицу нарезать на куски и подать с печеной картошкой и грибами.

Курица с картофелем в духовке

1 курица (около 1,5 кг), 1,5 кг картофеля, 5–6 веточек тимьяна, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. прованских трав, 2 зубчика чеснока, 60 г сливочного масла, соль по вкусу, 200 мл воды или бульона

Курицу натереть внутри и снаружи солью и перцем. Также в курицу положить целые зубчики чеснока и веточки тимьяна. Обмазать курицу сливочным маслом, часть масла поместить под кожу. Выложить на противень. Картофель очистить и крупно нарезать. Выложить вокруг курицы, посолить и поперчить. Посыпать травами курицу и картофель. Вылить на противень воду или бульон. Поставить в разогретую до 180 °С духовку. Запекать до готовности (около 1 часа 15 минут).

Курица, запеченная в рукаве с картофелем

1 курица (около 1,5 кг), 10 средних картофелин, 3–4 зубчика чеснока, 200–250 г сметаны, соль, перец, специи для курицы по вкусу

Курицу вымыть и обсушить. Смешать 100–150 г сметаны с пропущенными через пресс зубчиками чеснока, добавить соль, перец и специи. Натереть этой смесью вымытую и обсушенную

тушку курицы, оставить на 20 минут. Картофель очистить и разрезать на 2–3 части, натереть каждую смесью соли и перца, перемешать с оставшейся сметаной. Курицу положить в рукав для запекания, вокруг выложить картофель. Концы рукава завязать, в нескольких местах сделать проколы (если их нет), чтобы рукав не лопнул. Поставить в неразогретую духовку, запекать 1,5–2 часа при 180 °С. Готовую курицу вынуть из рукава, разрезать на порционные кусочки. Подавать с картофелем.

Овощи с курицей в горшочке

600 г куриного филе, 1 крупный болгарский перец, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 2 картофелины, 1 яблоко, 1 яйцо, 3 ст. л. сметаны, 3 ст. л. лимонного сока, 50 мл растительного масла, соль, перец по вкусу, зелень петрушки и листики мяты для украшения

Мясо нарезать кубиками, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, оставить на 30 минут, затем быстро обжарить и положить в горшочек. Болгарский перец испечь, очистить от кожицы и семян. Морковь, лук и яблоко мелко нарезать и тушить в растительном масле с добавлением 1–2 ст. л. воды и щепотки соли. Выложить тушеные овощи на мясо, сверху — перец, картофель и помидоры, нарезанные кружочками. Поставить в разогретую духовку. За 10 минут до готовности залить взбитым со сметаной яйцом, посолить и поперчить. Подавать, посыпав зеленью.

Куриные окорочка с овощами

1 кг небольшого картофеля, 4 куриных окорочка, 2 цукини, 1 стручок сладкого перца, 2 помидора, 2 веточки розмарина, 2 ч. л. молотой паприки, соль, молотый черный перец по вкусу, масло для смазывания противня

Духовку предварительно нагреть до 200 °С. Картофель тщательно вымыть, выложить на смазанный маслом противень, посолить и посыпать розмарином. Куриные окорочка вымыть. Смешать 1 ст. л. соли с перцем и молотой паприкой, смазать окорочка, выложить на противень между картофелем. Выпекать в течение 45 минут. Цукини, перец и помидоры нарезать ломтиками. Через 25 минут после начала запекания положить подготовленные овощи на противень к курице и картофелю. Сбрызнуть выделившимся в процессе приготовления соком.

Жаркое в горшочке

400 г куриного филе, 3 картофелины, 2 моркови, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, зелень, лавровый лист, корень имбиря, соль, молотый черный перец по вкусу

Куриное филе и очищенный картофель нарезать кубиками. Морковь мелко нашинковать. Подготовленные продукты уложить в горшочек или казанок. Добавить рубленый чеснок, сливочное масло, лавровый лист, тертый корень имбиря, соль и перец. Влить 400–500 мл кипящей воды, накрыть крышкой или фольгой. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, 45–50 минут. Подавать, украсив зеленью.

Курица, тушенная с молодым картофелем

1 курица (около 1,5 кг), 700 г молодого картофеля, 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 400 мл бульона или воды, 50 г сливочного масла, специи для курицы, соль по вкусу

Подготовленную курицу разрубить на порционные куски и обжарить на растопленном масле до образования корочки, посыпать специями. Очищенные картофель и лук нарезать кубиками. В горшочки положить слой картофеля и лука, обжаренные куски курицы, затем снова слой картофеля и лука. Посолить, залить бульоном или водой и тушить в духовке 50–60 минут. Подавать в горячем виде, посыпав тертым чесноком.

Картофель и тыква, запеченные с курицей

600 г картофеля, 450 г тыквы, 5–6 куриных голеней, ½ стручка острого перца, 1 головка репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 1 ст. л. растительного масла, розмарин, тимьян, паприка, молотый имбирь, молотый черный перец, соль по вкусу

Овощи очистить. Картофель и тыкву нарезать крупными кусочками, лук — кубиками, перец — колечками. Чеснок измельчить и смешать с овощами. Сложить овощи и мясо в рукав для запекания, влить растительное масло, посолить, добавить специи. Завязать пакет и хорошо встряхнуть несколько раз, чтобы специи, соль и масло хорошо распределились. Положить рукав на противень, в нескольких местах проколоть. Запекать в духовке 40–50 минут при температуре 200 °С.

Курица с картофелем в рукаве

½ курицы (около 700 г), 1 кг картофеля, 2 головки репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, специи для курицы, соль по вкусу

Курицу нарубить порционными кусками, картофель нарезать на четверти, лук — соломкой, чеснок пропустить через пресс. Все сложить в большую миску, добавить специи, растительное масло, посолить по вкусу, перемешать. Рукав закрыть с одной стороны, уложить в него смесь ингредиентов, закрыть с другой стороны. Аккуратно расположить на противне. В предварительно разогретой до 220 °С духовке запекать 10–15 минут. Далее убавить температуру до 200 °С и запекать еще 30–40 минут.

Курица с картофелем и овощами в рукаве

1 курица, 1 кг картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. сушеного майорана, 100 мл яблочного сока или белого вина, молотый черный перец, соль

Курицу вымыть, обсушить, разрезать на порционные кусочки, посолить, полить яблочным соком или белым вином, оставить на 20 минут. Картофель очистить, разрезать на 6–8 частей. Морковь очистить, нарезать кружочками. Лук разрезать на 8–10 частей. Овощи выложить в глубокую миску, посыпать майораном, солью и перцем, перемешать. Выложить в рукав вместе с курицей. Закрепить края. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около часа.

Куриные бедрышки с картофелем и ананасами

6 куриных бедрышек, ½ банки консервированных ананасов, 1,5 кг картофеля, соль

***Для маринада:** 2 ст. л. соевого соуса, 100 г сметаны, приправа для курицы, жидкость от консервированных ананасов*

Куриные бедрышки разрубить на 2 части. Для приготовления маринада смешать соевый соус, сметану, приправу для курицы и жидкость от консервированных ананасов. В небольшую емкость выложить бедрышки, залить их маринадом и оставить на 1–1,5 часа. Картофель очистить, крупно нарезать, посолить. Готовые бедрышки положить в рукав для запекания, туда же отправить картофель и крупно нарезанные ананасы. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 50 минут. Затем аккуратно разрезать рукав,

блюдо запекать еще 15 минут.

Утка с картофелем и черносливом в рукаве

1 утка, 70–100 г чернослива, 3–4 картофелины, 1 головка репчатого лука, сок ⅓ лимона, 200 мл красного вина, зелень петрушки, укроп, эстрагон, соль, молотый черный перец и другие специи по вкусу

Картофель очистить, разрезать на 4–6 частей. Утку натереть приправами, посыпать рубленой зеленью и эстрагоном, полить вином, лимонным соком и оставить мариноваться на 1–1,5 часа. Затем поместить утку в рукав, посыпать рубленым луком и черносливом (эту смесь частично насыпать на дно рукава, внутрь и вокруг тушки утки). Вокруг утки разложить картофель. Закрепить концы рукава клипсами, уложить его на противень и запекать в духовке при температуре 200 °С примерно 1,5 часа.

Котлеты на картофельных лепешках

Ингредиенты для котлет: 300 г куриного фарша, 1 яйцо, 50 г батона, 30 мл молока, соль по вкусу

Для лепешек: *3 картофелины, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла + масло для жарки, 150 г пшеничной муки, соль по вкусу*

Для подачи: *100 г твердого сыра, 2 помидора*

Для приготовления котлет смешать фарш, батон, размоченный в молоке, яйцо. Добавить соль по вкусу. Тщательно перемешать и поместить в холод на 30 минут. Сформовать котлеты. Для приготовления лепешек картофель тщательно вымыть, отварить, очистить. Натереть на мелкой терке, добавить яйцо, растительное масло, соль, муку. Замесить крутое тесто. Сформовать лепешки и выложить на присыпанную мукой поверхность. Обжаривать котлеты и лепешки на гриле или сковороде с разогретым маслом с двух сторон до готовности. На готовые лепешки выложить кружок помидора, котлету и посыпать тертым сыром.

Картофельно-куриные оладьи

3 картофелины, 200–250 г курицы, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 50 г твердого сыра, 1–1½ ст. л. манной крупы, соль по вкусу, растительное масло для жарки, сметана или томатный соус для

подачи

Картофель очистить, отварить с курицей до готовности. Курицу мелко нарезать, картофель размять в пюре, смешать. Лук мелко нарезать, обжарить до мягкости. Добавить в пюре, вбить размешанное яйцо, посолить. Загустить массу манкой. Добавить тертый сыр, перемешать. Выкладывать ложкой на разогретую сковороду с маслом. Жарить с двух сторон до золотистой корочки. Подавать со сметаной или томатным соусом.

Блюда из картофеля с мясом

Панакелти

250 г бекона, 6–7 картофелин, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 400 мл куриного бульона, 100–150 г тертого сыра, 1 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Овощи очистить, нарезать картофель и морковь тонкими кружочками, лук — полукольцами. Бекон нарезать кусочками. В толстостенной сковороде разогреть масло. Выложить бекон, обжарить до хруста и переложить на тарелку. Снять сковороду с огня. Разделить картофель на три части. Выложить слой картофеля, на него положить лук, затем морковь, посолить, поперчить, посыпать половиной бекона. Повторить слои. Верхним слоем положить картофель. Залить бульоном, чтобы овощи были покрыты полностью, посолить и поперчить. Довести до кипения. Варить под крышкой около 20 минут, до мягкости картофеля. Снять крышку, посыпать тертым сыром. Накрыть крышкой, увеличить нагрев. Держать, пока сыр не расплавится. Или поставить в разогретую до максимума духовку и держать до расплавления сыра. Подавать горячим.

Ирландское рагу

1 кг говядины, 0,8–1 кг картофеля, 2 головки репчатого лука, 4 моркови, 2 ст. л. растительного масла, 1 л овощного или мясного бульона, зелень петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу

Нарезать мясо кусочками по 2–3 см, овощи очистить и крупно нарезать. На сковороде разогреть масло и небольшими порциями обжарить мясо до золотистого цвета со всех сторон. Переложить мясо в толстостенную посуду, посолить и поперчить. На той же сковороде обжарить по паре минут лук и морковь. Переложить их к мясу, добавить картофель. На сковороде прогреть немного бульона, перелить к мясу с овощами. Посолить и поперчить, влить остальной бульон. Накрыть крышкой. Тушить на слабом огне 1,5–2 часа, до мягкости картофеля. В конце приготовления добавить нарубленную свежую петрушку.

Говядина, тушенная с грибами и молодым картофелем

1 кг говядины, 200 г лесных грибов, 800 г картофеля, 3 головки репчатого лука, 150 г сметаны, 100 г топленого сала, соль по вкусу

Говядину нарезать средними кусочками, обжарить на топленом сале с кольцами лука до золотистого цвета, посолить. Переложить в толстостенную кастрюлю. Грибы проварить 5 минут, слить воду. Залить свежей, варить 20 минут. Бульон процедить. Грибы нашинковать, положить на мясо. Сверху положить очищенный картофель, разрезанный на четверти. Посолить, залить грибным бульоном. Тушить на слабом огне до готовности. За 3 минуты до готовности добавить сметану.

Мясо по-гетмански

1 кг говядины, 5 картофелин, 2 моркови, 150 г тыквы, 1 корень петрушки, 3 головки репчатого лука, 3–4 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. пшеничной муки, топленое масло для жарки, соль и молотый черный перец по вкусу

Мясо нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить, обжарить до образования корочки. Добавить томатную пасту и прогреть 5–7 минут. Залить бульоном или водой, чтобы куски мяса были покрыты полностью. Тушить под крышкой почти до готовности. Овощи нарезать кубиками, обжарить по отдельности до образования румяной корочки. Добавить к мясу все овощи, кроме картофеля. Тушить 15–20 минут, добавить картофель и тушить до готовности. Муку обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета, развести частью бульона, образовавшегося при тушении мяса, и влить к мясу. Прогреть все вместе еще 5 минут.

Картофель с мясом в горшочке

2 кг картофеля, 700 г свинины, 2 лука-порея, 2 сладких перца, 2 моркови, 2 помидора, 1 ст. л. чабера, 1 пучок петрушки, 1 ст. л. паприки, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец и соль по вкусу

Нарезать мясо кубиками по 1,5 см. Крупно нарезать овощи. Обжарить мясо на разогретом масле, добавить лук, перец и морковь. Обжарить пару минут и снять с огня. Переложить в горшочки. Добавить картофель, сверху выложить помидоры, посыпать солью и специями. Влить воду, чтобы продукты были покрыты на треть. Накрыть крышкой или фольгой. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 1–1,5 часа. При подаче посыпать

рубленой петрушкой.

Жаркое в горшочках

200 г свинины, 200 г говядины, 500 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Мясо отбить, нарезать кубиками, посолить, поперчить и обжарить на масле на сильном огне. Картофель нарезать кружочками и обжарить. Лук нарезать полукольцами, жарить до золотистого цвета, затем смешать с пропущенным через пресс чесноком. Горшочки наполовину заполнить кипятком, воду посолить и поперчить, добавить мясо, лук и картофель. Тушить в разогретой духовке 20–30 минут.

Жаркое из свинины

1 кг картофеля, 1 головка репчатого лука, 300–400 г мякоти свинины или свиных ребрышек, 1 морковь, 1 корень петрушки или пастернака, лавровый лист, 70 мл растительного масла, бульон, 200 г сметаны, рубленая зелень, соль и молотый черный перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить их на масле со всех сторон до образования румяной корочки. Смазать керамическую форму или горшок маслом. Выложить мясо. Очищенный картофель нарезать кубиками, обжарить на масле. Переложить на мясо. Лук нарезать крупными кольцами, обжарить на масле до золотистого цвета. Переложить на картофель. Добавить нашинкованные морковь и корень петрушки или пастернака, приправить солью и перцем, положить лавровый лист, влить бульон, чтобы продукты только слегка были им покрыты. Тушить в разогретой до 180 °С духовке 25 минут. Влить сметану, посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки. Запекать еще 10 минут.

Свинина с картофелем и грибами

1 кг свинины, 500 г грибов, 1 головка репчатого лука, 6 картофелин, 100 г твердого сыра, 3 ст. л. оливкового или подсолнечного масла, специи, соль, молотый черный перец по вкусу

Нарезать свинину, слегка отбить, посолить, поперчить.

Картофель нарезать тонкими кружочками, посыпать специями, полить маслом. Противень застелить пергаментом, смазать маслом. Плотно выложить мясо, сверху выложить картофель. Запекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут. Обжарить нарезанные лук и грибы, выложить поверх картофеля, запекать еще 30 минут. Посыпать тертым сыром и запекать еще 20 минут.

Свинина с картофелем и фасолью

1 кг нежирной свинины, 500 г картофеля, 100 г фасоли, 2 головки репчатого лука, 200 мл бульона, жир для жарки, 2–3 веточки укропа, перец, соль по вкусу

Фасоль замочить на 4–5 часов, отварить отдельно практически до готовности. Мясо промыть, нарезать кубиками, посолить, поперчить, обжарить в жире и переложить в горшочек. Лук нарезать кубиками, обжарить до золотистого цвета. Переложить на мясо. Сверху выложить фасоль и нарезанный кубиками очищенный картофель. Влить бульон, посолить, поперчить. Варить на умеренном огне до готовности. При необходимости доливать бульон или воду. Подавать, украсив зеленью укропа.

Картофель со свининой в горчичном соусе

500 г свинины, 1 кг картофеля, 1 головка репчатого лука, 150 мл белого вина, 1 ст. л. зернистой горчицы, молотый черный перец, соль по вкусу

Нарезать свинину кубиками, лук — полукольцами. Смешать, посолить и поперчить. Добавить горчицу и вино, хорошо перемешать и оставить на 30 минут. В это время очистить картофель, нарезать кусочками по размеру, как кубики свинины. Положить к мясу, перемешать. Переложить в рукав для запекания. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение часа. За 10 минут до готовности разрезать рукав сверху и развернуть.

Свиные ребрышки с картофелем и аджикой

500 г свиных ребрышек, 1 кг картофеля, 2–3 ст. л. аджики (в зависимости от остроты), соль по вкусу

Очищенный картофель нарезать на четверти, мясо — на порционные кусочки. Добавить аджику и соль, хорошо

перемешать, чтобы все кусочки мяса и картофеля покрылись аджикой. Переложить в рукав для запекания. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около часа. Через 40 минут приготовления разрезать сверху рукав.

Пражанина белорусская

500 г свинины, 500 г картофеля, 1 крупная морковь, 1 крупная головка репчатого лука, 50–75 г сушеных грибов, 100 г чернослива, 1–2 ст. л. томатной пасты, 50 г сливочного масла, зелень, перец, соль

Грибы и чернослив замочить по отдельности на 20 минут. Затем грибы нарезать соломкой, чернослив — на половинки. Свинину вымыть и нарезать средними кусочками. Картофель, лук и морковь очистить и нарезать крупными кубиками. Разогреть на сковороде масло, обжарить мясо до образования румяной корочки, посолить и поперчить. Переложить на тарелку. На сковороде обжарить овощи. Подготовленные продукты разложить в горшочки. Томатную пасту размешать в стакане воды. Залить в горшочки. Тушить в разогретой до 180 °С духовке до готовности. При подаче посыпать зеленью.

Жаркое с картофелем в сметанном соусе

1 кг свинины, 1,2 кг картофеля, 3 головки репчатого лука, 50 г твердого сыра, 60 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

***Для соуса:** 4 ст. л. сметаны, 4 ст. л. майонеза, 1 ст. л. молока, 1 ч. л. острого томатного соуса, рубленая зелень*

Мясо промыть, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, смешать с очищенным, мелко нарезанным луком и небольшим количеством масла, переложить в смазанные маслом горшочки. Туда же положить очищенный и нарезанный соломкой картофель, перемешать. Добавить кусочки масла, посыпать тертым сыром. В отдельной посуде смешать ингредиенты для соуса, залить его в горшочки. Запекать в духовке при температуре 180–200 °С около 40 минут.

Картофель с салом, запеченный в фольге

5 картофелин, 300 г сала с прослойкой мяса, 1 морковь, 2

головки лука, 3 зубчика чеснока, зелень укропа, растительное масло, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить, нарезать соломкой. Сало нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать. Чеснок и зелень мелко нарубить. Разогреть духовку до 200 °С. На листы фольги, смазанные маслом, выложить слой картофеля, посолить, поперчить, посыпать зеленью с чесноком. Сверху распределить кубики сала и выложить морковь с луком. Края фольги плотно сжать. Запекать в духовке 20–30 минут, в зависимости от толщины пакета. Подавать горячим, посыпав рубленой зеленью.

Запеченный картофель с мясной начинкой

4 крупные картофелины, 150 г твердого сыра, 100 г отварного мяса, 1 пучок зелени петрушки, 1 помидор, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Мясо и помидор нарезать кубиками, зелень мелко нарубить, добавить растительное масло и соль, перемешать. Сыр измельчить на крупной терке. Тщательно вымытый картофель отварить в мундире почти до готовности, чтобы он не разварился. Разрезать вдоль пополам и вырезать ложкой мякоть. Наполнить половинки картофеля подготовленной начинкой, посыпать сыром и сложить половинки картофеля вместе. Плотно завернуть каждую картофелину в несколько слоев фольги. Запекать в углях или в разогретой до 200 °С духовке 15 минут.

Картофель, фаршированный ветчиной

1 кг картофеля, 100 г ветчины, 2 головки репчатого лука, 50 г сливочного масла, 100 г пшеничного хлеба без корок, 200 мл белого вина, 200 мл мясного бульона, зелень петрушки, мускатный орех, молотый черный перец, соль по вкусу, помидоры и чеснок для украшения

Замочить хлеб в холодной воде. Очищенный и вымытый картофель обсушить. Острым ножом с одного конца срезать верхушку, чтобы можно было поставить клубень. С другого конца клубня вырезать углубление, стараясь не проткнуть картофелины. Измельченную мякоть картофеля, ветчину и мелко нарезанный лук припустить на сковороде на сливочном масле. Полить массу 2 ст. л. белого вина, добавить размоченный хлеб, перец, соль, рубленую зелень петрушки, немного натертого мускатного ореха.

Обжаренную массу тщательно перемешать и нафаршировать ею клубни картофеля.

Разложить клубни довольно плотно в смазанной сливочным маслом высокой сковороде или сотейнике, влить белое вино и бульон. На каждый клубень положить кусочек сливочного масла. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 45 минут, поливая время от времени выделяющимся соусом. Подавать в той же посуде, в которой картофель запекался. Украсить помидорами, чесноком, зеленью.

Запеченный картофель с мясом и овощами

6 крупных картофелин, 150 г помидоров, 3 стебля зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 250 г свино-говяжьего фарша, 100 г консервированной кукурузы, 100 г твердого сыра, молотый черный перец, соль по вкусу

Картофель вымыть. Каждый клубень завернуть в фольгу, положить на решетку и запекать в духовке в течение часа при температуре 200 ºС. Помидоры нарезать кубиками, лук — полукольцами, чеснок нарубить. Протушить в масле лук и чеснок. Добавить мясной фарш, тушить все вместе, разбивая комочки, 5 минут. Перемешать с помидорами, кукурузой, посолить и поперчить. Картофель вынуть из фольги, надрезать сверху. Вынуть из клубней часть мякоти, поставить их на противень. Начинить картофель фаршем. Сыр нарезать полосками и выложить на картофель. Вернуть в духовку до расплавления сыра.

Картофель с начинкой из ветчины и сыра

1 кг картофеля, 100 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 200 г ветчины или охотничьих колбасок, 3 помидора, 2 яйца, 2 ст. л. молока, 1 ст. л. тертого сыра, 300–350 мл бульона, зелень укропа, молотый черный перец, соль по вкусу

Картофель очистить, отварить до полуготовности целиком и аккуратно удалить сердцевину. Разогреть половину масла, обжарить в нем нарезанные мелкими кубиками лук, ветчину или колбаски и мякоть помидоров. Перемешать яйца, молоко, сыр, соль и черный перец. Добавить на сковороду. Помешивать, пока масса не загустеет. Начинить фаршем картофелины. Выложить в кастрюлю, залить оставшимся маслом и бульоном. Томить под крышкой на умеренном огне до готовности. При подаче посыпать

рубленой зеленью укропа.

«Картошка-гармошка»

6 небольших картофелин, 100 г сала, зелень, соль, молотый черный и красный перец

Сало нарезать тонкими ломтиками, каждый посыпать солью, красным и черным перцем. Картофель тщательно вымыть. На каждом клубне сделать несколько глубоких надрезов, не дорезая до основания 1,5–2 см. В надрезы вложить ломтики сала. Разогреть духовку до 200 °С. Картофель выложить в форму для запекания. Запекать 40–50 минут, до готовности. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Картофель с колбасно-грибной начинкой

8 картофелин, 50 г шампиньонов, 50 г колбасы, ½ головки репчатого лука, 2 яйца, 1 пучок зелени укропа, 100 г майонеза, молотый черный перец, соль по вкусу, 2 ст. л. растительного масла

Картофель вымыть, очистить, обсушить и чайной ложкой осторожно вынуть сердцевину. Опустить в кипящую воду на 2–3 минуты. Для приготовления фарша грибы нарезать соломкой, лук и колбасу кубиками. Яйца отварить, очистить и нарубить. Поджарить лук и грибы на половине масла, добавить колбасу, яйца, мелко нарезанную зелень укропа, посолить, поперчить и все тщательно перемешать. Картофель наполнить фаршем. Выложить фаршированный картофель на противень, смазанный маслом. Запекать при 180 °С до образования румяной корочки. Перед подачей на стол полить майонезом и украсить зеленью.

Картофель с беконом

1 кг молодого мелкого картофеля, 150 г тонко нарезанного бекона, соль и молотый черный перец по вкусу

Замочить деревянные шпажки на 30 минут. Картофель хорошо вымыть, отварить до готовности. На шпажку наколоть ломтик бекона одним краем. Затем наколоть картофелину. Накрыть ломтиком бекона, проколоть его. Нанизать так 2–3 картофелины, в зависимости от размеров, посолить, поперчить.

Обжарить над углями или запекать в разогретой до 220 ˚С духовке 10–15 минут, до золотистого цвета. Подавать с овощным салатом.

Картофель, запеченный в беконе

1 кг молодого картофеля, 150–200 г бекона полосками, 1 лавровый лист, соль, чеснок, зелень укропа и петрушки по вкусу

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде с лавровым листом до готовности, не разваривать. Дать немного остыть. Разогреть духовку до 220 ˚С. Каждую картофелину обернуть полоской бекона. Выложить на застеленный бумагой противень. Запекать в духовке 7–8 минут, пока бекон не подрумянится. Мелко нарезать чеснок и зелень, посыпать картофель при подаче.

Картофель с салом на шампуре

1 кг мелкого молодого картофеля, 100 г сала с прорезью, соль и молотый черный перец по вкусу

Для подачи: *молодой укроп*

Картофель хорошо вымыть. Разрезать картофелины пополам, посолить и поперчить. Сало нарезать кусочками. Нанизать на шампуры картофель и сало так, чтобы разрез картофеля соприкасался с кусочком сала. Жарить над углями до готовности, переворачивая. Готовый картофель легко прокалывается. Подавать, сняв с шампура и посыпав мелко рубленным укропом.

Говядина с картофелем по-испански

1 кг говядины (мякоть), 1 кг картофеля, 3 моркови, 1 большая головка репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 200 мл белого сухого вина, вода, соль, оливковое масло, молотый черный перец и тимьян по вкусу

Нарезать мясо кубиками, морковь кружочками, лук измельчить, чеснок хорошо вымыть, не чистить. На сковороде нагреть масло. Обжарить мясо до образования золотистой корочки со всех сторон. Добавить морковь, чеснок и лук, жарить, помешивая, 15 минут, посолить. Влить белое вино, греть пару минут, чтобы алкоголь испарился. Залить горячей водой, чтобы она покрыла овощи и мясо на пару сантиметров. Тушить на

слабом огне около часа. Картофель очистить и крупно нарезать. Выложить к мясу, перемешать, тушить еще около 30 минут, посолить, приправить тимьяном и молотым черным перцем. Снять с огня, дать постоять 10–15 минут и подавать.

Запеченный в углях картофель

10 картофелин среднего размера, 100 г сала, 100 г твердого сыра, соль, молотый черный перец, сушеный укроп, другие специи по вкусу

Картофель хорошо вымыть, разрезать пополам, аккуратно ножом вырезать углубление. Натереть срез солью и специями. На 5 разрезанных половинок картофеля положить по кусочку сала, еще на пять — по брусочку сыра. Картофелину с начинкой закрыть половинкой без начинки. Плотно завернуть в фольгу, запекать на углях 20–30 минут.

Тушеный картофель по-марокканski

4–5 картофелин, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. рубленой петрушки, по ½ ч. л. паприки, зиры, имбиря, молотого черного перца, куркумы, ½ лимона, 1 лавровый лист, 1 ст. л. оливкового масла, 350–500 мл воды, соль по вкусу

Очистить лук, чеснок, картофель и помидор. Нарезать лук и помидор мелкими кубиками, картофель — крупными кусочками, чеснок пропустить через пресс. Разогреть в толстостенной кастрюле масло, выложить лук, чеснок, специи (кроме лаврового листа и черного перца). Обжарить пару минут, до мягкости. Добавить помидор, жарить еще пару минут. Когда помидор смягчится, выложить картофель. Тушить, помешивая, пока все кусочки не будут покрыты специями. Посолить, поперчить, добавить лимон и петрушку, лавровый лист, еще раз размешать и влить воду. Накрыть крышкой и тушить около 20 минут, время от времени перемешивать. При необходимости досолить, довести до готовности. Снять с огня и дать постоять 10–15 минут перед подачей.

Гуляш по-коложварски

400 г говядины, 400 г картофеля, 400 г белокочанной капусты, 1 крупная головка репчатого лука, 1 помидор, 1 сладкий перец зеленого цвета, 2 зубчика чеснока, 1½ ч. л. молотой паприки, петрушка, 700–800 мл воды, растительное масло или жир для жарки

Нарезать мясо кубиками, лук и чеснок измельчить. Обжарить лук до мягкости, посыпать паприкой, быстро перемешать, влить пару ложек воды, чтобы паприка разошлась. Выложить мясо, чеснок, посолить, влить воду. Томить под крышкой. В это время нарезать картофель кубиками, перец и помидор кусочками, капусту нашинковать. Когда мясо станет мягким, добавить картофель. Через 10 минут добавить капусту, сладкий перец и помидор. Варить до готовности. Капуста должна сохранить упругость. Посыпать петрушкой и снять с огня.

Азу

500 г говядины, 1–2 соленых огурца, 6–8 картофелин, 2–3 головки репчатого лука, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 ст. л. томатной пасты, 150–200 мл бульона, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу, растительное масло для жарки

Мясо нарезать соломкой, лук — тонкими полукольцами, огурцы измельчить. В толстостенной посуде слегка обжарить мясо в растительном масле. Добавить лук и жарить еще 5 минут. Добавить томатную пасту, огурцы и бульон, накрыть крышкой и тушить до готовности мяса. Картофель очистить, нарезать соломкой и обжарить отдельно до полуготовности. Переложить картофель к мясу, приправить солью, перцем, мелко нарезанным чесноком, положить лавровый лист. Осторожно перемешать и тушить под крышкой до готовности.

Говядина с картофелем и специями

800 г говядины, 2 головки репчатого лука, 3–4 картофелины, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сушеного майорана, 2 ст. л. томатной пасты, 200 мл мясного бульона, 100 мл белого вина, соль, молотый черный перец по вкусу

Говядину нарезать ломтиками толщиной 2 см. Лук очистить и нарезать кольцами, картофель очистить и нарезать кубиками. Нагреть в толстостенной посуде масло и обжарить мясо. Посолить, поперчить и приправить майораном. Лук и картофель положить к мясу и продолжать тушить. Добавить томатную пасту,

мясной бульон и белое вино, закрыть крышкой. Переставить в разогретую до 160 °С духовку, тушить 1 час 10 минут. Или томить на медленном огне до готовности.

Тушеный картофель с мясом

450–500 г говядины, 4–5 картофелин, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1–2 зубчика чеснока, 200–250 мл воды или бульона, пучок зелени (петрушка, укроп), лавровый лист, соль, молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Нарезать лук кольцами, картофель — крупными кубиками, морковь — кружочками, мясо — небольшими кубиками. Обжарить в толстостенной посуде лук и морковь до золотистого цвета. Выложить мясо, жарить 2–3 минуты. Добавить картошку, перемешать. Влить бульон или воду, накрыть крышкой. Тушить около 40 минут. Добавить соль, специи, пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень. Тушить до готовности.

Картофель с фетой

400 г говяжьего фарша, 400 г картофеля, 100 г феты, 50 г зеленого лука, 100 г твердого сыра, 100 г маслин, молотый черный перец, соль по вкусу, масло для смазывания формы

Фарш подрумянить на горячей сковороде, добавить лук и тертый твердый сыр, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Картофель очистить, отварить. Приготовить картофельное пюре, выложить половину в смазанную маслом форму. Сверху положить фарш с луком и сыром, маслины, накрыть оставшимся пюре. Посыпать раскрошенной фетой. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Тушеная говядина с овощами

1 кг говядины, 3–4 головки репчатого лука, 4–5 картофелин, 1 морковь, ⅓ корня сельдерея, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 ст. л. томатной пасты, 600–700 мл говяжьего бульона или воды, зелень, по ½ ч. л. молотого сладкого и острого перца, соль и другие специи по вкусу, растительное масло для жарки

Мясо нарезать кубиками, лук — полукольцами, морковь и сельдерей — кубиками или натереть на терке. Картофель нарезать крупными кусочками. Готовить в толстостенной посуде.

В разогретом масле обжарить мясо до золотистого цвета. Всыпать лук, морковь, сельдерей, обжаривать все вместе около 10 минут. Добавить специи, томатную пасту, бульон или воду, посолить. Тушить до мягкости говядины (30–40 мин). Добавить картофель, посолить, тушить 20–25 минут. Добавить пропущенный через пресс чеснок и измельченную зелень.

Фарш, запеченный с овощами

500 г говяжьего фарша, 2 баклажана, 4 картофелины, 4 помидора, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 1 яйцо, 50 г твердого сыра, 100–120 мл молока, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Лук мелко нарубить, морковь натереть на терке. Лук с морковью поджарить на растительном масле, добавить мясо, посолить, посыпать перцем и на сильном огне быстро обжарить мясо вместе с овощами. Помидоры и картофель нарезать кружочками, баклажаны — длинными пластинками. В отдельности быстро обжарить их с обеих сторон на масле. Картофель, фарш, баклажаны и помидоры выложить слоями в форму для запекания. Сыр натереть и смешать с яйцом и молоком, залить полученной массой форму и запекать в духовке 30 минут при 200 ˚С.

Говядина, тушенная в пиве

500 г говядины, 3–4 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. л. томатной пасты, 300–350 мл пива, зелень, соль, молотый перец по вкусу, растительное масло или свиной жир для жарки

Мясо и очищенный картофель нарезать крупными кусочками, лук — полукольцами, морковь и корень петрушки натереть на терке. Обжарить мясо на масле или жире пару минут до образования золотистой корочки, всыпать все овощи, жарить еще несколько минут. Затем влить две трети пива. Накрыть крышкой и тушить 30 минут. Затем размешать в оставшемся пиве муку, томат, влить к мясу, посолить и поперчить. Тушить еще 10 минут. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Мусака с картофелем

3 баклажана, 500 г мясного фарша (свинина, говядина), 4–5 картофелин, 2 молодых кабачка, 3–4 помидора, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки и укропа, 300 г твердого сыра, 1 ст. л. томатной пасты, растительное масло, соль, перец по вкусу

***Для соуса:** 2 яйца, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. пшеничной муки, 300 мл молока, соль, смесь средиземноморских трав по вкусу*

Картофель отварить в мундире до полуготовности. Дать ему остыть и очистить. Лук, чеснок и морковь очистить и мелко нарезать. Пассеровать на растительном масле. Добавить мясной фарш, посолить и поперчить. Жарить, разбивая комочки. Добавить томатную пасту, хорошо перемешать. Баклажаны и кабачки очистить от кожицы, нарезать вдоль полосками толщиной 0,5 см, обжарить в растительном масле, посолить. Чтобы стек лишний жир, выложить на бумажные полотенца. Картофель и помидоры нарезать кружочками. Для соуса растопить масло, добавить муку и прогреть, помешивая. Добавить молоко. Отдельно взбить яйца и ввести в соус. Посолить и приправить травами. В противень с высокими бортиками выложить картофель, посолить и поперчить, посыпать тертым сыром. Сверху выложить половину фарша, баклажаны, тертый сыр, кабачки и снова сыр. Выложить оставшийся фарш. Накрыть его кружочками помидоров, залить все соусом и посыпать сыром. Запекать в духовке при 180 °С в течение 25–30 минут. Готовую мусаку посыпать зеленью.

Говяжье сердце с овощами

600 г говяжьего сердца, 2–3 картофелины, 2 небольшие моркови, 2 головки репчатого лука, 2 соленых огурца, 1 корень петрушки, 200 г томатной пасты, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, лавровый лист, душистый перец, зелень петрушки, молотый черный перец по вкусу

Сердце отварить до готовности. Когда сердце станет мягким, вынуть его и положить в холодную воду на 20–30 минут. Затем нарезать поперек волокон на небольшие ломтики, положить в сотейник, добавить томатную пасту, сметану и нарезанный соломкой корень петрушки. Все овощи (кроме огурцов) очистить, нарезать, поперчить и слегка обжарить на растительном масле. Огурцы мелко нарезать и смешать с овощами. Ломтики сердца смешать с овощной массой, добавить лавровый лист, душистый перец, нарезанную зелень петрушки и тушить до готовности овощей. Готовое блюдо подавать к столу горячим.

Мясо с картофелем «Стожки»

1 кг свино-говяжьего фарша, 200 г шампиньонов, 2 головки репчатого лука, 4 картофелины, 1 яйцо, 200 г твердого сыра, майонез, соль, перец, базилик, мускатный орех, молотая паприка, подсолнечное масло для жарки и смазывания противня

В фарш добавить немного сухого базилика, мускатного ореха и молотой паприки, соль, яйцо. Перемешать. Шампиньоны нарезать, обжарить вместе с нарезанным луком. Противень смазать маслом. Из фарша сделать лепешки, разложить их на противне. На лепешки выложить слой грибов с луком. Сверху горкой уложить тертый картофель в виде стога. Посыпать тертым сыром, смазать майонезом. Запекать в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке 30–35 минут.

Свинина с картофелем в сметанном соусе

350–400 г свинины, 4–5 картофелин, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 100 г твердого сыра, 150 г сметаны, растительное масло, зелень, соль, перец, специи по вкусу

Картофель очистить, крупно нарезать, посолить, поперчить, уложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом. Свинину нарезать кусочками, пересыпать специями и тертым чесноком, перемешать, уложить поверх картофеля. Помидоры очистить от кожицы, нарезать ломтиками, выложить на свинину. Посыпать все рубленой зеленью, тертым сыром, полить сметаной. Запекать в духовке, разогретой до 180 ˚С, 40–50 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Отбивная с картофелем в духовке

500 г свинины, 2 головки репчатого лука, 3–4 картофелины, 100 г твердого сыра, 100 г майонеза, 1–2 ст. л. аджики, соль, молотый черный перец по вкусу, масло для смазывания формы

Свинину нарезать ломтиками, отбить, посолить и поперчить по вкусу. Плотно выложить в смазанную маслом форму, смазать аджикой. Лук нарезать тонкими полукольцами, выложить на мясо. Картофель очистить и натереть на крупной терке. Высыпать поверх лука. Полить майонезом, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 40–45 минут.

Свинина, тушенная с тыквой и картофелем

800 г свинины, 400 г тыквы, 4–5 картофелин, 1 головка репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 3 помидора, 1 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Нарезать кубиками мясо, очищенную тыкву и картофель, лук — полукольцами, чеснок и помидоры — кружочками. В толстостенную посуду налить масло. Выложить слоями: мясо, лук, чеснок, картофель, тыкву, помидоры. Каждый слой немного посолить и поперчить. Влить 150 мл воды. Тушить под крышкой около часа.

Запеченная свинина с сельдереем и картофелем

350–400 г свинины, ½ корня сельдерея, 3 картофелины, 2 ст. л. растительного масла, 3 зубчика чеснока, по ⅓ ч. л. кориандра, паприки, молотого черного перца, соль по вкусу

Очищенные сельдерей и картофель нарезать некрупными кубиками. Свинину нарезать кубиками, посыпать солью и специями, оставить на 20 минут. В жаропрочной посуде разогреть масло, обжарить раздавленные зубчики чеснока и удалить их. Снять с огня. Выложить мясо и овощи в масло, хорошо перемешать. Запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 30 минут. Каждые 10 минут перемешивать.

Картофель по-деревенски со свининой

1 кг картофеля, 400 г свинины, 1 морковь, 1–2 головки репчатого лука, 50 г томатной пасты, 50 г маргарина или сливочного масла, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу

Очищенный картофель и свинину нарезать кубиками. Репчатый лук и морковь мелко нашинковать. Подготовленные продукты обжарить по отдельности, сложить в горшочек, добавить соль и специи. Томатную пасту размешать со стаканом кипяченой воды, влить в горшочек и тушить в разогретой до 180 ˚С духовке в течение часа или тушить на слабом огне до готовности.

Мясо, тушенное с картофелем и кабачком

2 молодых кабачка, 2–3 картофелины, 300 г свинины, 2 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени, 150 мл бульона или воды, топленый жир для жарки, соль и молотый черный перец по вкусу

Кабачки и картофель очистить и нарезать кубиками. Мясо мелко нарезать. Лук нарезать полукольцами. Зелень измельчить. Обжарить на сковороде мясо минуту, добавить лук, жарить еще пару минут. Переложить в толстостенную посуду. На сковороде обжарить картофель, выложить на мясо, посыпать рубленым чесноком. Сверху положить кабачки, посолить, поперчить. Посыпать зеленью. Влить бульон или воду. Тушить под крышкой на слабом огне до готовности.

Говяжьи почки с картофелем

2 кг говяжьих почек, 6 картофелин, 2 соленых огурца, 4 головки репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, зелень петрушки и укропа, 3 лавровых листа, черный перец горошком, соль по вкусу

***Для соуса:** 400–450 мл бульона, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла*

Почки очистить от жира, пленок и протоков. Вымочить в воде, несколько раз ее меняя. Положить в кастрюлю с холодной водой и довести воду до кипения. Затем воду слить. Почки промыть, залить кипяченой водой, варить в кастрюле уже до готовности.

Приготовить соус. Обжарить муку на масле до коричневого цвета. Влить бульон, хорошо размешать. Варить до загустения. Почки нарезать ломтиками. Очищенный и мелко нарезанный лук обжарить в оставшемся масле, соединить с почками и жарить все вместе еще 3 минуты. Почки и лук переложить в горшочек, добавить очищенный, нарезанный кубиками картофель, ломтики огурцов, лавровый лист, перец горошком, посолить по вкусу. Содержимое горшочка залить приготовленным соусом, горшочек закрыть крышкой и поставить в духовку на 30 минут. При подаче на стол содержимое горшочка переложить в большое подогретое блюдо, украсить зеленью петрушки и укропа.

Запеченная баранина с картофелем

1 кг баранины, 1–2 зубчика чеснока, 500–700 г некрупного

картофеля, 1 ч. л. горчицы, сок ½ лимона, 50 мл белого сухого вина, 70 мл оливкового масла, 1 небольшая веточка розмарина, 1 ч. л. тимьяна, соль и молотый черный перец по вкусу

Мясо нарубить порционными кусочками. Смешать с пропущенным через пресс чесноком и выложить на противень. Картофель очистить, крупный нарезать на части, мелкий оставить целым. Добавить к мясу. Посыпать тимьяном и розмарином. Смешать вино, лимонный сок, горчицу, масло. Вылить на противень. Посолить и поперчить. Поместить противень в духовку, разогретую до 180 °С. Готовить 1–1,5 часа, каждые 30 минут аккуратно перемешивая.

Тушеная баранина с картофелем и овощами

1 кг баранины (шея, лопатка), 1 кг картофеля, 700–800 мл бульона, 2 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 3–4 помидора, 1 сладкий перец красного цвета, 1 сладкий перец зеленого цвета, 100 мл оливкового масла, рубленая петрушка для подачи

Для маринада: *700 мл белого сухого вина, 50 мл оливкового масла, 1 зубчик чеснока, 2 лавровых листа, 1 ч. л. молотой корицы, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, по ½ ч. л. тимьяна и розмарина, соль и молотый черный перец по вкусу*

С мяса срезать лишний жир, нарезать небольшими кусочками. Выложить в емкость для маринования, посыпать специями, измельченным чесноком, залить вином и маслом. Оставить на ночь. Затем достать из маринада, отряхнуть. Маринад сохранить. Мелко нарезать лук, сладкий перец, очищенные от кожицы помидоры. На сковороду налить масло, выложить раздавленные зубчики чеснока. Обжарить до коричневого цвета, удалить. Обжарить мясо до золотистого цвета со всех сторон. Переложить на тарелку. На сковороду выложить лук, обжарить, затем добавить перец. Через 5 минут добавить помидоры. Тушить, пока соус не станет однородным. Выложить в соус баранину, влить маринад. Довести до кипения и тушить 10 минут. Влить бульон, при необходимости досолить. Тушить около часа, до мягкости мяса. Добавить очищенный и крупно нарезанный картофель. Тушить под крышкой еще 20 минут. Перемешать, посыпать рубленой петрушкой и подавать.

Баранина с картофелем и черносливом

400 г баранины, 3 картофелины, 1 небольшая головка

репчатого лука, 50 г чернослива, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатного соуса, 250 мл бульона, соль, черный перец горошком, лавровый лист, зелень

Баранину вымыть, обсушить, удалить сухожилия и пленки, нарезать кусочками и обжарить на растительном масле до образования золотистой корочки, посолить. Переложить в толстостенную посуду. Картофель очистить, нарезать крупными кусочками и обжарить в масле, в котором жарилась баранина, затем выложить к ней в посуду. Чернослив вымыть, крупно нарезать, выложить поверх картофеля. Лук нарезать кольцами, обжарить, положить на чернослив. Добавить томатный соус, соль, перец и лавровый лист. Залить бульоном и тушить в духовке 40–50 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Дамлама с бараниной

500–600 г баранины, 3–4 картофелины, 2 головки репчатого лука, 2–3 моркови, 2 помидора, 5–6 зубчиков чеснока, 2 сладких перца, ⅓ кочана белокочанной капусты, растительное масло для жарки, соль и специи по вкусу, зелень

Мясо нарезать крупными кусочками, лук — полукольцами, морковь — кружочками, очищенный картофель разрезать на 4 части, сладкий перец — на 6–8 частей, помидоры измельчить, капусту нашинковать. На дно толстостенной кастрюли налить немного масла, выложить мясо, слегка посолить. Затем выложить половину лука и моркови, картофель, оставшийся лук с морковью, специи, помидоры, перец, чеснок. Накрыть слоем капусты и рубленой зелени. Посолить, тушить на слабом огне 1–1,5 часа до готовности.

Баранина с картофелем и баклажанами в горшочках

500 г баранины, 3–4 картофелины, 3–4 баклажана, 3 головки репчатого лука, 3–4 помидора, 30–40 г курдючного сала, пучок зелени, молотый черный и острый перец, соль и специи по вкусу

Баранину нарезать порционными кусочками, посыпать солью и специями. Картофель очистить, крупно нарезать. Лук нарезать кольцами, баклажаны очистить, нарезать кубиками, посолить и отжать. На дно горшочков положить немного сала, затем слоями мясо, картофель, баклажаны, лук, помидоры, зелень, посолить, накрыть крышками. Тушить в духовке до готовности (около 1,5 часа). При необходимости через каждые 30 минут доливать

немного воды.

Буглама из баранины и баклажанов

500 г баранины, 4–5 картофелин, 2–3 баклажана, 7–8 помидоров, 2 головки репчатого лука, 2–3 веточки кинзы, ½—1 острый перец, соль по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусками. Помидоры очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Лук нашинковать, очищенный картофель крупно нарезать. Баклажаны нарезать кружочками. В толстостенную кастрюлю положить слоями: нарезанный лук, мясо, картофель, помидоры, баклажаны, добавить мелко нарезанный острый перец, мелко нарезанную зелень кинзы, посолить и залить 0,5 стакана воды. Затем кастрюлю закрыть крышкой и поставить на огонь. Тушить приблизительно 2 часа (до готовности), не размешивать, крышку с кастрюли не снимать.

Баранина с баклажаном и стручковой фасолью

500 г жирной баранины, 4 картофелины, 3 головки репчатого лука, 200 г стручковой фасоли, 2 помидора, 2 болгарских перца, 1 баклажан, зелень сельдерея, петрушки, кинзы, соль по вкусу

Разрубленную на куски жирную баранину (грудинку), нарезанные стручки фасоли, нашинкованный репчатый лук, букетик зелени сельдерея и петрушки залить кипящей водой так, чтобы покрыть продукты, и варить, снимая пену с поверхности бульона. К полуготовому мясу добавить нарезанные овощи: сырой картофель, помидоры (очищенные от кожицы и семян), баклажан, болгарский перец. Тушить под крышкой до готовности всех продуктов. Перед окончанием варки удалить зелень. Посолить, добавить измельченную зелень кинзы.

Картофель с сосисками

1 кг картофеля, 1 головка лука, 200 г сметаны или натурального йогурта, 4–6 сосисок, растительное масло для жарки, молотая паприка и черный перец, соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде так, чтобы кубики остались целыми, отцедить. Обжарить на масле мелко нарезанный лук, посыпать паприкой, положить отваренный картофель, посыпать черным перцем и

залить сметаной или йогуртом. Добавить нарезанные кружочками сосиски, посолить и хорошо прогреть на огне.

Картофель с ветчиной и сыром

6 крупных картофелин, 150 г ветчины, 1 головка репчатого лука, 20–30 г сливочного масла, 50 г твердого сыра, зелень, 1 яйцо, молотый острый и черный перец по вкусу

Картофель отварить в мундире, очистить, разрезать пополам, вынуть мякоть, оставив бортики. Лук нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле, добавить нарубленную кубиками ветчину, обжаривать еще минуту. Затем смешать с рубленой зеленью, вбить яйцо, посолить и поперчить. Наполнить картофель, посыпать тертым сыром. Поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 10 минут.

Баранина с овощами в горшочках

500 г баранины, 2–3 картофелины, 1 морковь, 2–3 головки репчатого лука, 3–4 помидора, 4 болгарских перца, 1 баклажан, 1 кабачок, 1 сладкий перец, 1 морковь, 2 яйца, 1–2 ст. л. пшеничной муки, 200 мл простокваши или кефира, растительное масло для жарки, соль, молотый перец по вкусу, зелень для подачи

Мясо нарезать порционными кусками, посолить, поперчить. Обжаривать пару минут на масле до румяности. Положить в порционные горшочки. Лук нарезать четвертькольцами, морковь натереть. Обжарить овощи до полуготовности и выложить на мясо. Сверху выложить нарезанные кубиками баклажан и кабачок, очищенные перетертые помидоры, нарезанный соломкой перец. На них разложить нарезанный кружочками картофель, посолить, поперчить. Поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 20 минут, затем достать. Смешать муку, взбитые с простоквашей или кефиром яйца, соль и перец, влить в каждый горшочек и запечь до образования румяной корочки. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Рагу с кроликом

500 г мяса кролика, 2 маленьких кабачка, 1 небольшой корень петрушки, 4–5 картофелин, 1 крупная головка репчатого лука, 1 морковь, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. пшеничной муки, 200–250 мл

бульона, 1 ст. л. растительного масла (или по вкусу), зелень, соль и молотый черный перец по вкусу

Кабачки и картофель очистить, нарезать кубиками. Морковь и корень петрушки натереть на терке. Лук нашинковать. Мясо нарезать кубиками. Обжарить лук, морковь и петрушку до полуготовности. Затем до полуготовности обжарить картофель и мясо. Выложить в толстостенную посуду морковь, петрушку, мясо, лук, картошку, кабачки. Влить половину бульона. Тушить под крышкой 20 минут. Размешать в оставшемся бульоне муку и сметану. Влить к овощам. Тушить на слабом огне до готовности. При подаче посыпать зеленью.

Запеченный фаршированный картофель

8–10 картофелин, 200 г фарша, 1 острый перец, 1 головка лука, 1 зубчик чеснока, 50 г сметаны, 100 г твердого сыра, пучок зелени, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло для жарки + масло для смазывания формы

Картофель отварить в мундире до полуготовности, очистить, разрезать вдоль, удалить часть мякоти (не выбрасывать). Лук, чеснок и острый перец измельчить, обжарить до золотистого цвета, добавить фарш, обжарить, добавить сметану и измельченную мякоть картофеля, тушить все вместе 10–15 минут, посолить и поперчить. Нафаршировать смесью половинки картофеля. Уложить в смазанную маслом форму. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 15 минут, посыпать тертым сыром и запекать еще 10–15 минут. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Картофель, тушенный с копченым мясом

1 кг картофеля, 500 г копченого мяса (грудинка, корейка и т. п.), 500 г помидоров в собственном соку, 1 крупная головка репчатого лука, соль, молотый черный перец, растительное масло, зелень по вкусу

Лук мелко нарезать и обжарить в кастрюле на растительном масле. Мясо нарезать небольшими кубиками и добавить к луку, слегка обжарить. Картофель очистить, нарезать кубиками или брусочками, добавить к мясу. Налить 100–150 мл воды, тушить под крышкой 10 минут. Помидоры размять вместе с соком (если помидоры с кожицей, ее лучше удалить) и добавить в картофель, посолить, поперчить по вкусу, перемешать, тушить до готовности, 5–10 минут. При подаче на стол готовое блюдо посыпать зеленью.

Картофель с говядиной и вином

1,5 кг картофеля, 650 г говядины, 2 головки репчатого лука, 150 мл сухого красного вина, 400 мл бульона или воды, 200 г сметаны, 3 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

Говядину нарезать средними кубиками, лук — полукольцами, очищенный картофель — крупными ломтиками. В толстостенной сковороде разогреть масло. Выложить мясо, жарить до образования румяной корочки. Добавить лук. Жарить 3–4 минуты, посолить и поперчить. Влить вино. Уменьшить огонь, тушить, пока жидкость практически не испарится. Влить половину бульона или воды. Тушить на слабом огне около 30 минут. Выложить картофель, долить бульон или воду, досолить при необходимости. Тушить под крышкой почти до готовности. Влить сметану, посыпать зеленью, размешать. Довести практически до кипения и снять с огня.

Говядина, тушенная со свеклой и капустой

600–700 г говяжьей мякоти, 4 свеклы, 150–200 г квашеной капусты, 1 головка лука, 1 морковь, 200–300 мл воды или бульона, соль, молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Мясо нарезать небольшими кусочками. Морковь и свеклу нарезать брусочками, лук — полукольцами. Обжарить мясо на разогретом масле до образования золотистой корочки, добавить лук и жарить еще пару минут. Добавить морковь и свеклу, перемешать, влить воду. Накрыть крышкой и тушить 30–40 минут. Добавить квашеную капусту, перемешать, добавить соль и перец. Тушить до готовности.

Телятина, тушенная с черносливом

1 кг телятины, 5–6 картофелин, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 100 г чернослива без косточек, жир для жарки, масло для смазывания формы, молотый черный перец, соль по вкусу

Мясо нарезать на куски, посыпать солью, перцем и обжарить на сковороде с разогретым жиром. Переложить в толстостенную посуду, смазанную маслом. На сковороде обжарить нарезанный полукольцами лук. Переложить на мясо. На лук выложить нарезанную кружочками морковь и половинки чернослива.

Картофель очистить, нарезать на четверти. Выложить на морковь. Посыпать солью и перцем. На сковороде, где жарились мясо и лук, прогреть стакан воды. Вылить на картофель. Накрыть крышкой. Тушить на слабом огне до готовности, около 40 минут.

Картофель с яйцами и колбасой

4–5 картофелин, 6 яиц, по 100 г колбасы и копченого мяса, 1 головка репчатого лука, 100 мл молока, зелень петрушки, соль по вкусу, 1 ст. л. растительного масла

Отварить картофель до готовности, очистить. Нарезать копченое мясо и колбасу кубиками, а картофель — брусочками, лук нашинковать. Обжарить лук в глубокой сковороде до изменения цвета, добавить мясо, колбасу, картофель. Жарить до образования золотистой корочки у картофеля. Яйца вылить в миску и, добавив молоко и соль, хорошо перемешать, почти взбить. Залить взбитыми яйцами смесь на сковороде. Накрыть крышкой. Держать блюдо на слабом огне до готовности. Посыпать измельченной зеленью петрушки, нарезать на порционные кусочки и подавать.

Деруны по-селянски

10 картофелин, 300 г свинины, 300 г грибов, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, 250 г сметаны, 100 мл молока или кефира, 3 ст. л. пшеничной муки, растительное масло, молотый черный перец, соль по вкусу

Картофель натереть на мелкой терке, посолить, добавить муку, молоко или кефир, яйцо, перемешать. Из приготовленной массы испечь на масле деруны разной формы. Мясо нарезать кубиками, посолить, поперчить, обжарить до полуготовности. Отдельно обжарить грибы и нарезанный кольцами лук. Мясо смешать с грибами. Подготовленные продукты выложить в горшочки слоями: 2–3 деруна, слой грибов с мясом, слой лука, так чередовать до самого верха. Сметану развести пополам с водой, посолить, поперчить и разлить в горшочки. Тушить в хорошо разогретой духовке около 30 минут.

Котлеты «Экономные»

500 г свино-говяжьего фарша, 2 картофеля, 1 морковь, 1

головка репчатого лука, 100 г белокочанной капусты или кабачка, 1 яйцо, 1–2 ст. л. манной крупы, 4 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Овощи дважды пропустить через мясорубку, смешать с мясным фаршем, добавить яйцо, соль и перец, хорошо вымешать. После этого добавить манную крупу и снова тщательно перемешать, можно взбить. Обжарить котлеты на раскаленной сковороде на растительном масле.

Картофельные котлеты с сосисками

300 г картофельного пюре, 150 г сосисок, 50 г твердого сыра, 1 яйцо, 1 веточка укропа, специи по вкусу, мука для панировки, растительное масло для жарки

Картофельное пюре смешать с мелко нарезанными сосисками, тертым сыром и рубленым укропом. Добавить яйцо и специи, хорошо вымешать. На присыпанной мукой поверхности сформовать котлеты. Также для формовки можно использовать кондитерское кольцо. Обжарить на сковороде с маслом до золотистого цвета с двух сторон.

Говядина, тушенная со свеклой

1 кг говяжьей мякоти, 0,8–1 кг свеклы, 1 головка репчатого лука, 200–250 мл красного сухого вина, 2–3 ст. л. сметаны, 2 ч. л. тертого хрена, 1 ч. л. пшеничной муки, 1–2 ч. л. сахара, молотый черный перец, специи и соль по вкусу, растительное масло для жарки

Мясо нарезать кубиками, лук измельчить. Небольшую свеклу разрезать на 4–6 частей, крупную нарезать пластинами. Обжарить на масле мясо с луком до золотистого цвета, посыпать специями, влить вино, добавить свеклу. Накрыть крышкой и тушить 1,5 часа. Смешать сметану, муку, хрен. Добавить к мясу, перемешать. Посыпать солью и сахаром по вкусу, тушить еще 10 минут.

Котлеты с маринованной свеклой

300 г мясного фарша, 1 небольшая маринованная свекла, 1 картофелина, 1 желток, 4 ст. л. молока, 1 головка репчатого лука, соль по вкусу, сухари для панировки, растительное масло или жир для жарки

Мясной фарш, молоко и желток взбить до получения однородной массы, добавить тертый картофель, мелко нарезанную маринованную свеклу, мелко нарезанный и обжаренный лук. Хорошо перемешать, посолить по вкусу. Сформовать из массы котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Печеные тефтели картофельные с мясом

3–4 средние картофелины, 200 г вареного мяса, 1 ст. л. сметаны, 1 желток, 3–4 ст. л. муки, 50 г бекона, 50 г твердого сыра, растительное масло, соль, молотый черный перец по вкусу, зелень

Картофель отварить, тщательно размять, чтобы не было комочков. Когда остынет, добавить желток и муку, хорошо размешать. Мясо измельчить в блендере, добавить сметану, рубленую зелень, посолить и посыпать перцем по вкусу. Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в середину каждой положить мясной фарш и придать форму шариков. Форму для выпекания смазать растительным маслом, выложить шарики, посыпать нарезанным беконом и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10–15 минут. Затем вынуть, посыпать тертым сыром и выдержать в духовке до образования румяной корочки.

Тефтели из картофеля с мясом

500 г картофеля, 500 г мясного фарша, 1 яйцо, 2–3 ст. л. пшеничной муки, соль, молотый черный перец по вкусу, сметана или томатный соус для подачи

Картофель отварить, очистить и размять. Не давая остыть, смешать его с мясным фаршем, добавить яйцо, приправить солью и перцем по вкусу. Массу перемешать, выложить на стол или доску, посыпать мукой. Разделить на равные части и сформовать шарики. Опустить тефтели в подсоленную кипящую воду или мясной бульон, довести до готовности и вынуть шумовкой. Подать к столу со сметаной или томатным соусом.

Зразы с тыквой и мясной начинкой

Ингредиенты для теста: *500 г картофеля, 400 г тыквы, 5 ст. л. манной крупы, 200 мл молока, 2 яйца*

Для начинки: *200–250 г свино-говяжьего фарша, 1 головка репчатого лука*

А также *4 ст. л. панировочных сухарей, растительное масло, соль и специи по вкусу*

Тыкву и картофель натереть на крупной терке. Тушить на сковороде до мягкости с маслом. Влить на сковороду молоко, небольшими порциями всыпать манную крупу, варить, непрерывно помешивая. Когда манная крупа будет готова, снять с огня и дать остыть. Добавить взбитые яйца и тщательно перемешать. Обжарить в масле фарш и мелко нарезанный лук до готовности, добавить соль и специи, дать остыть. Из овощной смеси сформовать лепешки, выложить на середину каждой мясной фарш, сформовать зразу, обвалять в панировочных сухарях и жарить в разогретом масле с двух сторон.

Картофельные зразы с мясом

4 крупные картофелины, 1 яйцо, 2–3 ст. л. муки, 1 лавровый лист, 50 г сливочного масла + масло для жарки

Для начинки: *300 г мясного фарша, 1 головка репчатого лука, молотый черный перец, соль по вкусу*

Отварить очищенный картофель в подсоленной воде с лавровым листом. Размять в пюре, добавить яйцо и муку, перемешать. Сформовать из получившегося картофельного теста толстую колбаску, завернуть ее в пищевую пленку и оставить на час. По истечении указанного времени тесто станет эластичным и будет хорошо раскатываться. Для начинки обжарить мясной фарш вместе с мелко нарезанным луком, посолить, поперчить. Из картофельного теста сформовать лепешки, выложить мясную начинку, защипнуть края, придав изделиям форму зраз. Обжарить зразы на масле с двух сторон до румяной корочки. Подавать, полив растопленным сливочным маслом.

Биточки картофельные

500 г сырого картофеля, 250 г вареного картофеля, 2 ст. л. растительного масла, 1 головка репчатого лука, 100 г шпика, 2 ст. л. сметаны, соль по вкусу

Очищенный сырой картофель натереть на терке, отжать, добавить к нему размятый вареный картофель, посолить и все вымешать. Сформовать биточки, обжарить их на растительном масле и переложить в кастрюлю. Шпик и лук нарезать кубиками,

обжарить. Выложить к биточкам, добавить сметану и тушить до готовности.

Запеканки

Картофельная запеканка с квашеной капустой и мясным фаршем

500 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 4 ст. л. топленого масла, 600 г квашеной капусты, 125 мл белого вина, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, 500 г мясного фарша, 1 ч. л. паприки, 4 ст. л. томатной пасты, по 100 г творожного сыра и твердого сыра, соль, черный перец, растительное масло для формы

Отварить картофель в мундире около 20 минут, слить, дать остыть, очистить и нарезать ломтиками. Лук очистить и мелко нарезать. Нагреть в кастрюле 2 ст. л. топленого масла и обжарить половину репчатого лука. Добавить квашеную капусту и перемешать. Влить вино, добавить лавровый лист и душистый перец. Посолить и поперчить. Тушить под крышкой около 15 минут. Нагреть на сковороде оставшееся топленое масло и обжарить в нем мясной фарш с оставшимся луком. Приправить солью, черным перцем и паприкой. Добавить томатную пасту. Духовку предварительно нагреть до 200 °C. Положить в смазанную маслом форму для выпекания слоями квашеную капусту, мясной фарш и картофель. Творожный сыр смешать с половиной тертого твердого сыра, приправить перцем и паприкой, выложить на запеканку. Запекать в духовке около 30 минут. Через 20 минут посыпать оставшимся твердым сыром.

Пастуший пирог

Ингредиенты для верха: *700 г картофеля, 2–3 ст. л. молока, 75 г сливочного масла, 1 желток*

Для начинки: *500 г фарша из баранины или говядины, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 1 стебель сельдерея (по желанию), 2 ст. л. томатной пасты, 400–500 мл бульона, вустерширский соус по вкусу, 1 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный перец*

Мелко нарезать лук, сельдерей и морковь. Обжарить на растительном масле до мягкости. Затем добавить фарш, жарить, разбивая комочки. Добавить томатную пасту, вустерширский соус и бульон. Тушить до готовности, посолить и поперчить. Отварить картофель в подсоленной воде. Слить воду, растереть картофель с маслом, молоком и яичным желтком. Выложить в керамическую

форму фарш, разровнять. Сверху выложить пюре, вилкой сделать волны. Запекать в разогретой до 180–200 °С духовке около 25 минут, до золотистого цвета.

Запеканка «Рокот крумпли»

4 крупные картофелины, 250 г копченой колбасы или ветчины, 4–5 яиц, 600 г сметаны, 2 ст. л. смальца, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель и яйца отварить до готовности, очистить, нарезать кружочками толщиной 4–5 мм. Растопить в сотейнике смалец, добавить сметану, размешать и прогреть, приправить солью и перцем. Форму для запекания смазать сметанной смесью, выложить половину картофеля. Смазать соусом. Выложить яйца, смазать соусом, положить нарезанную колбасу или ветчину. Накрыть оставшимся картофелем, смазать соусом. Запекать в разогретой до 200 °С духовке около часа. Дать постоять 10–15 минут, нарезать на порции и подавать.

Рыбная запеканка с укропом и овощами

400 г картофеля, 200 г моркови, 1 лук-порей, 4 рыбных филе, 2 ст. л. растительного масла, 100 мл белого вина, 1 пучок укропа, 200 г сметаны, 1 ст. л. томатного соуса, соль, черный перец, растительное масло для формы

Картофель и морковь очистить и нарезать ломтиками. Лук-порей очистить, вымыть и нарезать белую часть тонкими кольцами. Духовку предварительно нагреть до 180 °С. Филе рыбы натереть солью и перцем, нарезать крупными кусками. Смазать маслом форму для выпекания и положить слоями кусочки рыбы, картофель, морковь и лук-порей. Полить 2 ст. л. растительного масла и вином. Укроп нарезать и посыпать запеканку. Посолить и поперчить. Запекать в духовке в течение 35 минут. Смешать сметану с томатным соусом и полить блюдо.

Болгарская мусака

1,5 кг картофеля, 500 г свино-говяжьего фарша, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 сладкий перец, 1 помидор, 4–5 веточек петрушки, 40 мл растительного масла, 2 ст. л. паприки, черный перец и соль по вкусу

Для заливки: *400 мл йогурта, 2 яйца, 2 ст. л. пшеничной муки, соль по вкусу*

Нарезать лук, перец и морковь кубиками. Обжарить на сковороде на масле, добавить фарш, жарить, разбивая комочки. Добавить соль, паприку и молотый перец. Очищенный картофель нарезать кубиками. Выложить в глубокий противень, добавить содержимое сковороды, перемешать. Влить горячую воду, чтобы картофель был покрыт полностью. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. Картофель должен стать мягким. Затем добавить мелко нарезанный помидор и петрушку. Печь еще 10 минут. Размешать яйца с мукой и йогуртом, посолить. Вылить смесь на противень, запекать до образования румяной корочки. Подавать с йогуртом.

Картофельная запеканка с рыбной начинкой

Ингредиенты для верха: *1 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 100–150 мл жирного молока, 1 желток, соль и молотый белый перец по вкусу*

Для начинки: *500 мл молока, 600 г рыбного ассорти (копченая, белая, красная рыба), 2 головки репчатого лука, 3 шт. гвоздики, 1 лавровый лист, 50 г зеленого горошка, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. пшеничной муки, зелень укропа или петрушки, молотый белый перец и соль по вкусу*

Картофель очистить, нарезать и отварить до готовности. Слить и размять в пюре, добавив масло, желток, теплое молоко, соль и перец. Приготовить начинку. Налить молоко в кастрюлю. Очистить лук, одну головку измельчить, вторую оставить целой. В целую головку воткнуть гвоздику, опустить в молоко. Положить в молоко рыбу. Довести до тихого кипения, варить 2 минуты. Снять с огня, оставить под крышкой на 5 минут, затем выложить рыбу на тарелку. Из рыбы удалить кости, выложить в смазанную маслом форму для выпечки, добавить зеленый горошек, рубленую зелень укропа или петрушки. Нарезанный лук обжарить на сливочном масле до мягкости, не зажаривать. Посыпать мукой, перемешать. Влить небольшими порциями молоко (лук и лавровый лист удалить), хорошо размешивая всякий раз. Нагревать, пока соус не загустеет, приправить солью и перцем. Вылить соус на рыбу с горошком. Сверху уложить пюре. Поставить в разогретую до 200 °С духовку, запекать до золотистого цвета, около 30 минут.

Гратен с рыбой

1,2 кг картофеля, 1,2 кг различной рыбы, 100 мл рыбного бульона, 1 головка репчатого лука, 1 стебель лука-порея, 50 г тертого сыра, 6 зубчиков чеснока, 1 веточка тимьяна, 2 лавровых листа, 200 мл сухого белого вина, 50 мл оливкового масла, соль и молотый черный перец

Картофель варить в мундире в кипящей подсоленной воде в течение 10–15 минут до полуготовности. Дать остыть, затем очистить и нарезать кружочками. Очистить весь лук, нарезать его и бланшировать в течение 5 минут в кипящей подсоленной воде. Очистить чеснок и измельчить с помощью пресса. Промыть рыбу, нарезать на кусочки. Посолить и поперчить. Разогреть рыбный бульон, влить вино и снять с огня. В смазанную маслом форму выложить рыбу, лук-порей, тимьян, лавровый лист, чеснок, а затем картофель. Полить бульоном и маслом. Посыпать тертым сыром. Выпекать в течение 50 минут.

Гратен с брюссельской капустой

750 г картофеля, 750 мл овощного бульона, 300 г брюссельской капусты, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. оливкового масла, 150 мл сливок, 100 г твердого сыра, 50 г сливочного масла + масло для формы, соль, черный перец по вкусу

Картофель вымыть, очистить и нарезать ломтиками толщиной 3 мм. Бульон влить в кастрюлю, посолить и бланшировать в нем картофель около 3 минут. Вынуть и дать стечь. Брюссельскую капусту отварить в овощном бульоне около 7 минут. Духовку предварительно нагреть до 180 °С. Лук очистить и нарезать кубиками. Оливковое масло нагреть на сковороде и пассеровать в нем лук. В смазанную сливочным маслом форму выложить слоями картофель и брюссельскую капусту. Посыпать луком. Сливки посолить, поперчить, вылить на запеканку. Посыпать все сыром и мелко нарезанным маслом. Выпекать гратен около 20 минут.

Гратен с мясным фаршем и помидорами

300 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 4–5 зубчиков чеснока, 500 г мясного фарша, пучок зелени, 1 кг помидоров, 60 г сливочного масла, 5 ст. л. панировочных сухарей, 100 мл сливок, 4 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Отварить картофель в мундире около 20 минут. Охладить, очистить и нарезать ломтиками. Лук и чеснок очистить и

нарезать. Нагреть на сковороде половину растительного масла и обжарить лук и чеснок. Добавить фарш и обжарить. Посолить, поперчить, добавить половину рубленой зелени. Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Духовку предварительно нагреть до 200 ˚С. Смазать небольшим количеством сливочного масла форму для выпекания и выложить в нее слоями фарш, картофель и помидоры, пересыпая солью. Каждый картофельный слой посыпать рубленой зеленью. Смешать сухари со сливками и оставшимся маслом, распределить поверх запеканки и полить оставшимся растительным маслом. Выпекать в духовке около 35 минут. Подать на стол горячим.

Тартифлет

1,2 кг картофеля, 3 головки репчатого лука, 100 мл белого сухого вина, 150 мл жирных сливок, 250 г бекона (грудинки), 250 г мягкого сыра, растительное масло для смазывания формы, соль, перец

Отварить картофель в течение 20 минут. Очистить и нарезать кружочками толщиной около 4 мм. Смазать форму растительным маслом. Выложить половину картофеля. Лук мелко нарезать, бекон нарезать кубиками. Обжарить бекон с луком до золотистого цвета. Выложить на картофель, накрыть еще слоем картофеля. Полить вином и сливками, поперчить и посолить. Сверху положить крупно нарезанный сыр. Запекать в разогретой до 190 ˚С духовке 20 минут. Подавать горячим.

Пататник

1 кг картофеля, 1 головка репчатого лука, 150 г брынзы, 2 яйца, 75–100 г сливочного масла, 1–2 ч. л. соли, сушеный чабер или мята, молотый черный перец по вкусу

Натереть на терке очищенный картофель и лук. Картофель хорошо отжать от жидкости. Смешать с луком. Брынзу раскрошить и смешать с яйцами, а затем с картофельной массой. Добавить соль (ее количество зависит от солености сыра), молотый черный перец, сушеные травы, перемешать. Разогреть духовку до 200 ˚С. Растопить сливочное масло. Половиной смазать форму для выпечки. Выложить картофельную массу слоем около 2 см, разровнять. Смазать оставшимся маслом. Выпекать около 45 минут, до золотистого цвета.

Картофельный кугель

1 кг картофеля, 4 яйца, 1 головка репчатого лука, 1–2 ст. л. пшеничной муки, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, ½ ч. л. паприки, ½ ч. л. молотого черного перца

Картофель натереть на терке и очень хорошо отжать. Лук мелко нарезать, обжарить на 1 ст. л. масла до золотистого цвета, добавить измельченный чеснок, паприку, черный перец, перемешать и снять с огня. Смешать картофель и лук, посолить, вбить яйца. Добавить муку, чтобы масса стала вязкой. 1 ч. л. масла смазать форму для запекания. Выложить картофельную массу. Сбрызнуть оставшимся маслом. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности (1–1,5 часа в зависимости от толщины кугеля и сорта картофеля).

Картофельно-творожная запеканка

6 картофелин, 500 г творога, 70–100 г сливочного масла, 2 яйца, 150 мл нежирной сметаны, зеленый лук, петрушка, укроп, соль, перец и специи по вкусу

Картофель отварить до полуготовности, очистить и нарезать кружочками. Измельчить зелень и смешать с творогом, добавить половину размягченного сливочного масла, соль и специи, хорошо все перемешать. Форму для запекания смазать маслом, выложить слоями картофель и творог. Накрыть форму фольгой, поставить в разогретую до 190–200 ˚С духовку на 30–40 минут. Затем вынуть форму из духовки, фольгу снять. Взбить яйца со сметаной, солью и перцем. Залить смесь в форму. Поставить в духовку и подержать еще 15–20 минут.

Запеканка с картофелем и говядиной

1 кг картофеля, 500 г говяжьего фарша, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 2 ст. л. томатного соуса, 100–200 мл бульона, 50 г сливочного масла, 50–70 г твердого сыра, 1 желток, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло или смалец для жарки

Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке. Обжарить фарш с луком и морковью, добавить томатный соус, соль и перец. Влить бульон, тушить 10 минут. Отварить картофель до готовности, размять в пюре, добавив масло, желток и половину натертого сыра. В форму для запекания выложить фарш, на него

пюре, посыпать оставшимся тертым сыром. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20–25 минут.

Запеканка из колбасы и картофеля

500 г картофеля, 200 г колбасы, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 50 г твердого сыра, 125 г сметаны, 40 г топленого масла, зелень, соль, молотый черный перец по вкусу

Отварить картофель в мундире в подсоленной воде. Остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Аналогично нарезать колбасу. Лук очистить, нашинковать, обжарить в горячем топленом масле до прозрачности. Форму смазать маслом, уложить половину картофеля, сверху — колбасу, лук и оставшийся картофель. Взбить яйца со сметаной, солью и перцем, залить запеканку. Сверху посыпать тертым сыром и рубленой зеленью. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около 30 минут.

Картофельная запеканка с курицей и грибами

400 г куриного фарша, 100–150 г грибов, 6 картофелин, 1 головка репчатого лука, 100 г твердого сыра, соль, молотый черный перец, зелень, масло для смазывания формы

Для заливки: *100 г сметаны, 100 г майонеза, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, соль, молотый черный перец*

Куриный фарш смешать с нарезанными грибами, посолить, поперчить. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать тонкими полукольцами. В смазанную маслом форму для запекания выложить половину картофеля, посолить, поперчить. Затем уложить лук. Сверху выложить фарш с грибами, посыпать половиной тертого сыра. Выложить оставшийся картофель, посолить, поперчить. Для заливки сметану смешать с майонезом, пропущенным через пресс чесноком, добавить сырое яйцо, соль и перец, хорошо перемешать. Залить запеканку заливкой и запекать в духовке при температуре 180–200 °С до готовности (около часа). За 5 минут до готовности посыпать запеканку тертым сыром и запекать до его расплавления. Готовую запеканку посыпать рубленой зеленью.

Картофельная запеканка с мясом и грибами

500 г говядины, 150 г жирной свинины, 300 г свежих грибов, 3

яйца, 200 мл молока, 3 картофелины, 5 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный перец, панировочные сухари

Говядину и свинину пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Картофель отварить, размять в пюре. Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, смешать с фаршем и картофельным пюре. Добавить растительное масло, яйца, молоко, соль, перец, тщательно перемешать. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, разровнять и запекать в духовке до образования румяной корочки (45 минут).

Запеканка из картофеля с рыбой и грибами

4 филе морского окуня, 8 картофелин, 100 г сушеных грибов, 3 головки репчатого лука, 6 ст. л. растительного масла, 30 г сливочного масла, 4 ст. л. пшеничной муки, 100 г сметаны, соль, молотый черный перец, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени укропа

Промытые сушеные грибы залить небольшим количеством воды, оставить на 2–3 часа, затем отварить и мелко нарезать. Филе морского окуня нарезать кубиками, посыпать мукой и обжарить в 3 ст. л. разогретого растительного масла. Лук очистить, мелко нарезать, слегка обжарить на сливочном масле. Добавить нарезанные грибы, жарить 1 минуту. Картофель очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить в оставшемся растительном масле. В огнеупорную посуду уложить слоями картофель, рыбу, грибы с луком, посыпая каждый слой солью и перцем. Верхним слоем должен быть картофель. Сметану хорошо перемешать с 3 ст. л. грибного отвара, полить рыбу и тушить 25 минут. Подавать на стол, посыпав зеленью укропа.

Запеканка с грибами и картофелем

350 г свежих или замороженных грибов, 600 г картофеля, 1 крупная головка репчатого лука, 150 г твердого сыра, 3 ст. л. сметаны или майонеза, 3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Грибы и картофель отварить отдельно до готовности. Лук нарезать полукольцами, обжарить на растительном масле. Картофель остудить, очистить, нарезать кружочками. Сыр натереть на средней терке. В форму для запекания выложить половину картофеля, посолить, поперчить, смазать сметаной или майонезом. Выложить грибы, посолить, поперчить, смазать

сметаной или майонезом. Выложить лук, сверху распределить оставшийся картофель, посыпать сыром. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С 30–35 минут.

Картофельная запеканка по-монастырски

5 картофелин, 300 г грибов, 3 ст. л. растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. панировочных сухарей, зелень, соль

Форму для запекания натереть разрезанным зубчиком чеснока и смазать маслом. Уложить в форму нарезанный тонкими кружочками картофель, на него — слой нарезанных ломтиками грибов, посолить, полить маслом. Затем уложить еще один слой картофеля, полить его маслом и посыпать панировочными сухарями. Запекать в духовке 40–50 минут при температуре 180 ˚С. Подавать, посыпав зеленью.

Запеканка из картофеля с опятами

400 г опят, 8–9 картофелин, 1–2 головки репчатого лука, 2 яйца, 1 ст. л. тертого сыра, 400 мл молока, 3–4 ст. л. жира или растительного масла, 30 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Картофель отварить, очистить, нарезать толстыми ломтиками. Опята отварить и обжарить на масле вместе с мелко нарезанным луком, посолить, поперчить. Продукты слоями уложить в смазанную жиром или растительным маслом форму так, чтобы нижним и верхним слоем был картофель. Взбить яйца с молоком, посолить и поперчить. Полить этой смесью запеканку, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С 25–30 минут.

Запеканка постная

500 г шампиньонов, 2 картофелины, 2–3 ст. л. хлопьев «Геркулес», 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль и перец по вкусу

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на масле. Картофель отварить, размять в пюре. Добавить хлопья, обжаренные грибы, соль, перец, тщательно перемешать. Массу выложить в широкую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Запекать в духовке до образования румяной корочки.

Запеканка с сушеными и солеными грибами

6 картофелин, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 100 г сметаны, соль по вкусу

Для начинки: *100 г сушеных грибов, 200 г соленых грибов, 2 головки репчатого лука, 2–3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец*

Отварить картофель, приготовить пюре с добавлением яиц, соли, молока и сливочного масла. Сушеные грибы тщательно промыть, замочить на 3 часа в холодной воде, затем отварить в той же воде в течение часа. Отварные грибы мелко нарубить, смешать с рублеными солеными грибами. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить грибы, перец и тушить под крышкой 30 минут. Глубокую сковороду смазать растительным маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить половину картофельного пюре, разровнять. Сверху выложить слой грибной начинки и покрыть слоем оставшегося пюре. Поверхность смазать сметаной (2 ст. л.), посыпать панировочными сухарями. Запекать в духовке при температуре 200 °С около 15 минут. Вынуть из духовки, нарезать порциями. При подаче полить оставшейся сметаной.

Картофельно-грибная запеканка с помидорами черри

500 г свежих грибов, 500 г картофеля, 100 г манной крупы, 2 головки репчатого лука, 120 г зеленого горошка, 6 помидоров черри, 4 ст. л. растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1 ч. л. сушеной молотой паприки, 1 ч. л. сушеного измельченного базилика, соль и молотый черный перец по вкусу

Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до золотого цвета. Добавить грибы, тушить на среднем огне, пока объем грибов не уменьшится в 2 раза. Посолить и поперчить. Тушить еще 3–5 минут, снять с огня и дать немного остыть. Грибную массу измельчить с помощью блендера или мясорубки. К измельченным грибам добавить натертый на крупной терке сырой картофель, перемешать. Добавить манную крупу, паприку, базилик, чеснок, зелень и зеленый горошек. Тщательно перемешать, выложить в предварительно смазанную растительным маслом форму для запекания. Сверху выложить половинки помидоров черри. Запекать в духовке при 180 °С 35–40 минут. Дать немного остыть в форме, затем извлечь. Подавать

блюдо к столу можно как горячую или холодную закуску. В виде горячей закуски грибную запеканку подают неразрезанной, а в качестве холодной закуски подают аккуратно нарезанные ломтики запеканки, посыпанные свежей зеленью.

Пирожки, пироги и другая выпечка

Корнуоллские пироги

Ингредиенты для теста: *500 г пшеничной муки, 25 г маргарина или сливочного масла, 120 г смальца, 1 ч. л. соли, 175 мл холодной воды*

Для начинки: *400 г говядины (грудинка), 300 г картофеля, 150 г брюквы или моркови, 150 г репчатого лука, 30–50 г сливочного масла, соль и молотый черный перец по вкусу*

Для смазывания: *молоко или яйцо*

Приготовить тесто. Смешать муку с солью. Добавить масло или маргарин и смалец, растереть в крошку. Влить холодную воду небольшими порциями, замесить тесто, время от времени можно ударять тестом об стол. Накрыть пленкой и поместить в холодильник на 30–90 минут. Приготовить начинку: нарезать очищенные овощи и мясо небольшими кубиками, посолить, поперчить и перемешать. Раскатать тесто в круги диаметром около 20 см. Смазать края теста водой. На половину круга выложить часть начинки, добавить кусочек масла, накрыть свободной частью теста. Защипать края, сделав бортик. Переложить пироги на противень. Смазать молоком или яйцом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут, затем уменьшить нагрев до 160 °С и готовить еще 20–25 минут.

Крумплиш лангош

150 г картофельного пюре, 220–270 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 ч. л. без горки сухих дрожжей, щепотка соли, щепотка сахара, растительное масло для фритюра

Для оформления: *100 г твердого сыра, 50–70 г сметаны*

В теплом молоке размешать дрожжи и сахар. Добавить картофельное пюре (это около 4 ст. л.), соль и перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить слегка липкое тесто. Оставить подходить в теплом месте на час-полтора. Затем обмять, разделить на части. Каждую размять руками в лепешку, делая центр тоньше, чем края. Отложить на 10 минут. Разогреть фритюр. Обжарить лепешки до золотистого цвета. Смазать сметаной и посыпать тертым сыром.

Картофельные кексы с сыром

250 г пшеничной муки, 150 г картофеля, 2 яйца, 200 г сметаны, 100 г твердого сыра, 150 г ветчины или колбасы, 5 ст. л. растительного масла, пучок зелени, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 ч. л. сахара, ½ ч. л. соли

Размешать яйца со сметаной, растительным маслом, горчицей, солью и сахаром. Натереть на мелкой терке сыр и сырой очищенный картофель, колбасу или ветчину нарезать кубиками. Зелень измельчить. Добавить к сметанной смеси, перемешать. Всыпать муку с разрыхлителем. Переложить тесто в формочки, выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 20 минут, до сухой шпажки.

Картофельные булочки

300–320 г пшеничной муки, 1 отварная картофелина, 180 мл картофельного отвара, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сухих дрожжей без горки, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. без горки соли

***Для оформления:** крепкий чай, кунжут, семечки, крупная соль по желанию*

Картофель размять в пюре, постепенно вливая картофельный отвар, тщательно перемешать. Смешать половину нормы муки с сухими дрожжами, сахаром и солью. Добавить картофельное пюре и масло, хорошо перемешать ложкой. Постепенно подсыпая муку, замесить гладкое тесто. Накрыть полотенцем и оставить подходить на 2 часа. Противень выстелить промасленным пергаментом. Сформовать из теста небольшие шарики, уложить на противень, слегка приплюснуть. Оставить для расстойки на 20 минут. Смазать булочки чаем, по желанию посыпать кунжутом, семечками, крупной солью. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 15–20 минут, до зарумянивания.

Картофельные булочки с грибами

10–12 картофелин, 2–4 ст. л. пшеничной муки, соль

***Для начинки:** 50 г сушеных белых грибов, 1 крупная головка репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу*

Для начинки сушеные белые грибы предварительно замочить, затем отварить в подсоленной воде, нашинковать. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить грибы, обжарить все вместе, посолить. Для теста картофель очистить,

отварить в подсоленной кипящей воде, размять в пюре, добавить пшеничную муку, тщательно перемешать. Из картофельного теста сформовать небольшие лепешки, выложить на них грибную начинку, края защипнуть, придав изделиям форму булочек. Выложить на противень, верх смазать растительным маслом. Поставить в духовку, разогретую до 180 °С, выпекать 20 минут.

Пирог с картофелем и грибами

Ингредиенты для теста: *500 г пшеничной муки, 30 г свежих дрожжей, 1 яичный желток, 100–120 мл растительного масла, 200 мл кефира, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли*

Для начинки: *200 г шампиньонов, 250–300 г картофеля, 1 крупная головка репчатого лука, 1 яйцо, 70–100 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, зелень, соль и специи по вкусу*

Для приготовления теста кефир смешать с растительным маслом, слегка подогреть. Добавить сахар, соль, яичный желток, тщательно перемешать. Положить в смесь дрожжи, перемешать до их полного растворения. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Накрыть его салфеткой и поставить в теплое место до увеличения объема в 3 раза.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Добавить яйцо, взбитое с солью и специями. Шампиньоны нарезать, обжарить вместе с луком на сливочном масле, добавить соль и специи, соединить с картофелем, измельченной зеленью, аккуратно перемешать. Отделить две трети готового теста, раскатать в пласт, уложить в посыпанную мукой форму, сделав бортики высотой около 3 см. Выложить половину приготовленной начинки, разровнять. Сверху распределить тонкие ломтики сыра и выложить вторую половину начинки. Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт, накрыть пирог, защипнуть края, сделать надрезы в виде расходящихся от центра лучей, оставить для расстойки на 15 минут. Затем смазать растительным маслом и выпекать в духовке при температуре 200 °С до готовности.

Слоеный пирог-плетенка с рыбой и картофелем

500 г готового дрожжевого слоеного теста, 200 г филе рыбы, 400 г картофеля, 1 крупная головка репчатого лука, 1 ч. л. лимонного сока, соль и черный перец по вкусу

Рыбу нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Лук нарезать тонкими полукольцами, сбрызнуть лимонным соком, перемешать с рыбой. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками и обдать кипятком. Тесто раскатать в прямоугольный пласт размером около 40 × 25 см и толщиной 5 мм, выложить на противень. На середину пласта, отступив от края 5–7 см, выложить ломтики картофеля, посолить, поперчить. На картофель выложить рыбу с луком. На краях теста, не занятых начинкой, сделать продольные надрезы на расстоянии 3 см друг от друга. Получившиеся полоски завернуть по очереди на начинку — получится своего рода плетенка, и начинка будет полностью закрыта тестом. Пирог поместить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 40–50 минут.

Пирог с мясным фаршем и картофелем

400–450 г слоеного дрожжевого теста, 300 г фарша, 2 картофелины, 2 соленых огурца, 3–4 ст. л. майонеза, 70 г твердого сыра, 100 г моцареллы или другого мягкого сыра, растительное масло для жарки, мускатный орех, черный перец, корица, соль по вкусу

На растительном масле поджарить фарш со специями. Картофель очистить, нарезать ломтиками. Обжарить до золотистого цвета. Огурцы нарезать кружочками. Тесто раскатать, положить в форму, сделать бортики. Выложить фарш, посыпать тертым твердым сыром. Сверху положить жареный картофель и соленые огурцы, полить майонезом и посыпать измельченной моцареллой. Накрыть форму фольгой и выпекать в духовке при 180 °С 15–20 минут, затем фольгу снять и выпекать до готовности.

Картофельная фокачча

200 г картофеля, 400 г пшеничной муки, 1 ч. л. соли в тесто + ½ ч. л. крупной соли для оформления, 1 ч. л. сухих дрожжей, 2 ч. л. сахара, 100 мл оливкового масла + масло для смазывания, 150 мл теплого молока, 1 ч. л. сушеных итальянских трав

Картофель отварить, очистить и размять. В теплом молоке размешать сахар и дрожжи. Когда появится пена, перелить к муке, перемешать. Добавить картофель, травы, соль и масло. Замесить эластичное тесто. Оставить подходить на 45–60 минут. Переложить на смазанный маслом противень и размять пальцами

в лепешку. Дать подойти еще 30 минут, часто наколоть вилкой. Смазать маслом, посыпать крупной солью. Поставить в разогретую до 220 °С духовку. Выпекать до образования золотистой корочки, около 15 минут.

Чебуреки с говядиной и картофелем

Ингредиенты для теста: *500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, ½ ч. л. сахара, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. соли*

Для начинки: *400 г отварной говядины, 1 вареная картофелина, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, ½ крупного болгарского перца, 3 ст. л. сметаны, соль по вкусу*

Приготовить тесто. Соль и сахар растворить в горячей воде, добавить растительное масло. Затем эту смесь влить в муку, вбить яйцо и замесить тесто. Накрыть полотенцем и оставить на 30 минут. Приготовить начинку. Отварную говядину мелко нарубить. Картошку отварить в мундире, очистить и натереть на мелкой терке. Перец и лук мелко нарезать. Морковь очистить и натереть на терке. Добавить овощи к мясу, посолить, перемешать, заправить сметаной и еще раз перемешать. Размять тесто в лепешки. Фарш выложить на лепешки, закрепить края. Жарить в разогретом масле до образования золотистой корочки с двух сторон. Выложить чебуреки на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Подавать горячими.

Чебуреки с картофелем и грибами

Ингредиенты для теста: *около 350 г пшеничной муки, 200 мл горячей воды, 2–3 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. соли, ⅓ ч. л. сахара*

Для начинки: *500 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 150 г шампиньонов, 1 зубчик чеснока, по 2–3 веточки петрушки и укропа, 1–2 ч. л. соевого соуса, растительное масло, соль и специи по вкусу*

Приготовить тесто. Просеять муку горкой, сделать в центре углубление. Влить горячую воду, масло. Добавить соль и сахар. Замесить мягкое эластичное тесто. Накрыть его полотенцем и оставить при комнатной температуре на 30–40 минут. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, размять в пюре. Лук мелко нарезать, обжарить до прозрачности. Добавить нарезанные шампиньоны, жарить до готовности. В конце добавить

мелко нарубленный чеснок, соевый соус, соль и специи. Соединить с картофельным пюре, всыпать рубленую зелень и перемешать. Из теста сформовать шарики, раскатать в лепешки, выложить начинку, защипнуть края. Жарить чебуреки во фритюре на среднем огне с двух сторон до зарумянивания. Выложить чебуреки на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Подавать горячими.

Беляши с грибами и картофелем

Ингредиенты для теста: *500 г пшеничной муки, 10 г свежих дрожжей, 150 мл молока, 150 г сливочного масла, ½ ч. л. соли*

Для начинки: *300 г картофеля, 300 г грибов, 150 г лука, 50 г сливочного масла, 80 мл кефира, молотый черный перец, соль*

Для жарки: *150 г кулинарного жира или растительного масла*

Для подачи: *80 г зелени петрушки*

Муку просеять. Приготовить опару из дрожжей, теплого молока и половины нормы муки, поставить ее в теплое место на 30 минут. Когда опара поднимется, всыпать оставшуюся муку, добавить соль, мягкое сливочное масло и замесить тесто. Поставить его в теплое место для подъема на 50 минут. Для начинки картофель отварить, размять в пюре с добавлением кефира. Грибы отварить, мелко нарубить, обжарить на масле вместе с измельченным луком. Соединить с картофельным пюре, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Из теста сформовать небольшие лепешки, выложить начинку, защипнуть края. Беляши выложить на противень и поставить в теплое место, чтобы подошли. После чего обжарить во фритюре до образования румяной корочки. Горячие беляши выложить на блюдо и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Хачапури с картофелем и сыром

Ингредиенты для теста: *около 350 г пшеничной муки, 200 мл кефира, 1 яйцо, ½ ч. л. соли, ½ ч. л. соды, сливочное масло для подачи*

Для начинки: *3 картофелины, 100 г твердого сыра, 1 яйцо, соль*

Приготовить тесто. Кефир слегка взбить с яйцом, содой и солью, добавить просеянную муку и замесить мягкое некрутое тесто. Накрыть полотенцем и оставить на 20 минут. Приготовить начинку. Картофель отварить, размять в пюре. Добавить тертый

сыр, соль, яйцо, перемешать. Из теста сформовать круглые лепешки, выложить начинку, защипнуть края. Положить хачапури на разогретую сухую сковороду, накрыть крышкой и выпекать несколько минут на среднем огне. Перевернуть на другую сторону и выпекать еще несколько минут без крышки. Снять хачапури со сковороды и смазать сливочным маслом.

Хычины

Около 350 г пшеничной муки, 250 мл кефира

Для начинки: *200 г картофеля, 200 г твердого сыра, 2 зубчика чеснока, 3–4 веточки базилика, 50 г сливочного масла, ⅓ ч. л. соли, специи по вкусу*

Из кефира и муки замесить тесто немного мягче, чем для пельменей. При необходимости добавить чуть больше муки. Накрыть тесто пленкой и оставить на 30–40 минут. Картофель отварить, размять в пюре. Добавить тертый сыр, измельченный чеснок, мелко нарезанный базилик, соль, специи, перемешать. Из теста сформовать лепешки, выложить начинку, защипнуть края, придав изделиям форму плоских круглых пирожков. Затем эти пирожки аккуратно раскатать скалкой как можно тоньше, в лепешки толщиной 4–5 мм. Обжарить лепешки на сухой сковороде на среднем огне с двух сторон. Обжаренные лепешки смазать растопленным маслом и сложить стопкой одну на другую.

Ленивые хычины

1 лист тонкого лаваша, 6 картофелин, 1 головка репчатого лука, 200 г твердого сыра, 3 ст. л. сметаны, 70 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, 1 пучок зелени укропа, сахар, соль по вкусу

Для начинки отварить очищенный картофель, размять в пюре. Измельчить лук и поджарить на растительном масле, добавить немного сахара, посолить и поперчить. Соединить картофель с луком, всыпать тертый сыр. Сметану развести в неполном стакане кипяченой холодной воды. Лаваш разделить на 3 части. Нижний (первый) слой лаваша смочить в сметанной жидкости и выложить в форму (края должны заходить на бортики). Выложить половину начинки и посыпать измельченной зеленью укропа. Вторую часть лаваша разорвать на кусочки, смочить и выложить на начинку. Сверху положить начинку и

укроп. Накрыть оставшимся листом лаваша (тоже смочить). Оставшуюся жидкость вылить на пирог. Сверху положить кусочки сливочного масла. Поставить в нагретую до 200 °С духовку и выпекать до золотистой корочки. Подавать горячим.

Плацинды с творогом и картофелем

Ингредиенты для теста: *400 г пшеничной муки, 200–230 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, щепотка соли, сметана для подачи*

Для начинки: *200 г творога, 2–3 картофелины, 3–4 веточки укропа, соль и молотый черный перец по вкусу*

Приготовить тесто. Смешать воду, соль и масло. Всыпать небольшими порциями муку и замесить мягкое эластичное тесто. Накрыть чистым полотенцем и оставить на 15–20 минут. Приготовить начинку. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности и размять в пюре. Творог протереть через сито. Укроп мелко нарезать. Смешать подготовленный картофель, творог, укроп, приправить солью и перцем. Тесто разделить на 7 частей. Рабочую поверхность смазать маслом. Тесто раскатать в лепешку диаметром 15 см, смазать ее растительным маслом и сложить все лепешки стопкой на тарелке. Оставить на 10 минут. Затем раскатать каждую лепешку как можно тоньше и максимально растянуть руками. На середину лепешки выложить 3–4 ст. л. начинки. Завернуть края теста вверх и прижать руками, формуя тонкую круглую плацинду. Обжарить с двух сторон на сухой разогретой сковороде на умеренном огне. Подавать горячими со сметаной.

Рулеты из лаваша с картофелем и фаршем

1 лист тонкого лаваша, 4 картофелины, 300 г мясного фарша, 2 помидора, 150 г твердого сыра, 100 г зеленого лука, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу

Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Фарш посолить, поперчить и поджарить. Мелко нарезать сыр, помидоры, измельчить зеленый лук. Лист лаваша разрезать на 4 части. На каждую выложить картофель, фарш, зеленый лук, помидоры и ломтики сыра, свернуть рулетом и жарить на растительном масле по 3 минуты с каждой стороны. Подавать сразу, пока лаваш хрустящий.

Мешочки с курицей и картофелем

450–500 г слоеного дрожжевого теста, 6 куриных голеней, 300 г грибов, 4 картофелины, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. молока, 30 г сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Картофель очистить, отварить до готовности, добавить сливочное масло, растолочь, добавить молоко, посолить по вкусу, перемешать. Лук и грибы мелко нарезать, обжарить на растительном масле до готовности. Смешать пюре с грибами. Голени посолить, поперчить, обжарить на растительном масле до готовности. Тесто раскатать, двигаясь в одном направлении, вырезать квадраты. В центр каждого квадрата положить пюре с грибами. На начинку положить голени, края теста собрать и завязать ниткой. Косточки обернуть фольгой, чтобы они не подгорели. Противень смазать растительным маслом и выпекать мешочки в духовке при 180 ˚С в течение 20–25 минут.

Постные картофельные пирожки с грибами

Ингредиенты для теста: *5 картофелин, 2–3 ст. л. пшеничной муки, 1 лавровый лист, 3–4 горошины душистого перца, соль по вкусу*

Для начинки: *50 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, растительное масло, соль*

Приготовить тесто. Отварить очищенный картофель в подсоленной воде до готовности, добавив душистый перец и лавровый лист. Специи удалить, размять картофель в пюре. Добавить муку, чтобы получилось вязкое тесто.

Для начинки отварить грибы в небольшом количестве воды до мягкости. Измельчить и обжарить с нашинкованным луком. Тесто мокрыми руками разделить на шарики, сделать из них лепешки, положить на них начинку, края защипать. Обжарить пирожки с двух сторон на масле.

Картофельные пирожки с грибами

Ингредиенты для теста: *500 г картофеля, 1 яйцо, 2–3 ст. л. пшеничной муки + мука для панировки, соль, сметана для подачи*

Для начинки: *300 г грибов, 1 головка репчатого лука, 30 г сливочного масла, соль по вкусу*

Приготовить тесто. Картофель очистить, отварить, размять в пюре. Добавить яйцо и соль, хорошо перемешать. Всыпать муку, перемешать, должна получиться густая масса.

Приготовить начинку. Мелко нарезать лук и грибы. Обжарить на умеренном огне до готовности. Смочить руки в воде. Часть картофельной массы размять на ладони в лепешку, выложить в центр немного начинки. Поднять края и сформовать пирожок. Обвалять в муке, обжарить на сковороде с разогретым маслом с двух сторон до золотистого цвета. Подавать со сметаной.

Картофельные пирожки с капустой и черносливом

Ингредиенты для теста: *500 г картофеля, 2–4 ст. л. пшеничной муки, 2 яйца, 1 лавровый лист, соль и молотый черный перец по вкусу, панировочные сухари*

Для начинки: *150 г тушеной капусты, 50 г чернослива, соль по вкусу*

Приготовить тесто. Очищенный картофель отварить до готовности, добавив при варке лавровый лист. Размять картофель в пюре, посолить, поперчить, вбить 1 яйцо. Добавить муку, чтобы получилось густое податливое тесто.

Для начинки запарить чернослив кипятком на 10 минут. Воду слить, чернослив мелко нарезать и смешать с тушеной капустой. Из картофельной массы размять небольшую лепешку, положить на нее начинку и слепить овальный пирожок. Взбить оставшееся яйцо со щепоткой соли. Обмакнуть в него пирожок, обвалять в сухарях и жарить во фритюре до золотистого цвета. Выложить готовые пирожки на бумажные полотенца, чтобы впиталось масло.

Творожные пирожки с картофелем

Ингредиенты для теста: *250–300 г пшеничной муки, 100 г творога, 1 яйцо, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сахара, ½ ч. л. соли, ½ ч. л. разрыхлителя, масло для фритюра*

Для начинки: *2–3 картофелины, 20 г сливочного масла, ½ луковицы, душистый перец горошком, соль по вкусу*

Приготовить тесто. Растереть творог с сахаром и солью. Добавить яйцо, взбитое со сметаной, и растереть еще раз. Небольшими порциями всыпать муку с разрыхлителем, чтобы

получилось крутое тесто. Оставить его на 20 минут.

Приготовить начинку. Отварить картофель до готовности, добавив при варке душистый перец. Мелко нарезать лук и обжарить на сливочном масле. Размять картофель в пюре, добавить лук, посолить. Раскатать из теста тонкий круг и вырезать кружки стаканом. В центр каждого кружка положить картофельную начинку. Скрепить края. Жарить во фритюре до золотистого цвета с двух сторон. Готовые пирожки выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки масла.

Картофельные пирожки с творогом

Ингредиенты для теста: *1,5 кг картофеля, 3 ст. л. пшеничной муки + мука для панировки*

Для начинки: *400 г творога, 2 ст. л. сметаны, ½ ч. л. сахара, 2–3 веточки укропа, соль по вкусу, растительное масло для жарки*

Приготовить начинку. Творог протереть через сито, добавить соль, сахар, мелко нарубленный укроп, сметану.

Приготовить тесто. Картофель очистить, отварить. Отвар слить, картофель подсушить на огне. Затем размять, добавить муку и перемешать. Сформовать небольшие лепешки. На каждую выложить немного творожной начинки. Сформовать пирожки, обвалять в муке и обжарить на разогретом масле с двух сторон.

Пирожки картофельные с сардельками

Ингредиенты для теста: *1 кг картофеля, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 3–4 ст. л. пшеничной муки, соль и молотый черный перец по вкусу*

Для начинки: *5–6 сарделек или сосисок, 2 ст. л. панировочных сухарей, растительное масло для жарки*

Картофель очистить, отварить до готовности и размять в пюре с маслом, посолить и поперчить. Когда остынет, вбить яйца, добавить муку, замесить тесто. Из картофельной массы сформовать шарики и размять их в лепешки. На каждую лепешку положить кусочки сарделек или сосисок, свернуть в рулет, обвалять в панировочных сухарях. Жарить в разогретом масле в течение 5–7 минут. Выложить готовые пирожки на бумажные полотенца, чтобы впиталось масло.

Пирожки картофельные с курицей и грибами

Ингредиенты для теста: *1 кг картофеля, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 3–4 ст. л. пшеничной муки, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, соль, молотый черный перец, мука для панировки*

Для начинки: *300 г куриного филе, 300 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 30 г сливочного масла, соль, перец, мускатный орех по вкусу*

Приготовить начинку. Мелко нарезать филе, грибы, лук. Обжарить грибы с луком до готовности, добавить куриное филе, соль, молотый перец и мускатный орех, перемешать, жарить минуту на масле и снять с огня.

Приготовить тесто. Картофель очистить, отварить до готовности со специями. Размять в пюре с маслом, посолить и поперчить. Когда остынет, вбить яйца, добавить муку, замесить тесто. Из картофельной массы сформовать шарики и размять их в лепешки. На каждую лепешку положить немного начинки. Сформовать пирожок, обвалять в муке и обжарить в разогретом масле с двух сторон до золотистого цвета.

Творожные пирожки с картофелем и брынзой

Ингредиенты для теста: *250–300 г пшеничной муки, 100 г творога, 1 яйцо, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. сахара, ½ ч. л. соли, ½ ч. л. соды, масло для фритюра*

Для начинки: *2 картофелины, 70 г брынзы, по 2 веточки петрушки и укропа, душистый перец горошком, соль по вкусу*

Приготовить тесто. Растереть творог с сахаром и солью. Добавить яйцо, взбитое со сметаной, и растереть еще раз. Небольшими порциями всыпать муку с содой, чтобы получилось крутое тесто. Оставить его на 20 минут.

Приготовить начинку. Отварить картофель до готовности, добавив при варке душистый перец. Размять в пюре, остудить. Добавить нарезанную брынзу и мелко нарубленную зелень. Раскатать из теста тонкий круг и вырезать кружки стаканом. В центр каждого кружка положить картофельную начинку. Скрепить края. Жарить во фритюре до золотистого цвета с двух сторон. Готовые пирожки выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки масла.

Пирожки из трех видов муки

Ингредиенты для теста: *150 г пшеничной муки, по 2 ст. л. ржаной и овсяной муки, около 200 мл картофельного отвара, масло для жарки*

Для начинки: *3 картофелины, 150 г творога, 2 ст. л. рубленой зелени, 1–2 ст. л. сметаны, соль по вкусу*

Приготовить начинку. Отварить очищенный картофель в подсоленной воде до готовности. Отвар сохранить, картофель размять в пюре. Добавить к картофелю творог, зелень и сметану, посолить и хорошо перемешать.

Приготовить тесто. Смешать всю муку, влить теплый картофельный отвар. Замесить нелипкое тесто. Оставить на 20 минут. Скатать из теста жгут, нарезать его кусочками с грецкий орех. Размять каждый кусочек в лепешку. В центр выложить немного начинки, защипать края. Обжарить на сковороде с разогретым маслом с обеих сторон. Выкладывать на сковороду швом вниз.

Творожные пирожки с картофелем и курицей

Ингредиенты для теста: *250 г творога, 300–350 г пшеничной муки, 2 яйца, 50 мл сметаны, 2 ч. л. сахара, ½ ч. л. соды, ½ ч. л. соли, масло для фритюра*

Для начинки: *3–4 картофелины, 1 головка репчатого лука, 100 г куриного филе, 20 г сливочного масла, соль и перец по вкусу*

Приготовить тесто. Растереть творог с сахаром и солью. Добавить яйцо, взбитое со сметаной, и растереть еще раз. Небольшими порциями всыпать муку с содой, чтобы получилось крутое тесто. Завернуть его в пленку и оставить в холодильнике на 2–3 часа. Достать за 30 минут до формования пирожков.

Приготовить начинку. Отварить до готовности очищенный картофель и размять в пюре. Мелко нарезать лук и филе, обжарить на сливочном масле лук до прозрачности. Выложить филе и жарить минуту. Переложить смесь к пюре, перемешать, посолить, поперчить. Раскатать из теста тонкий круг и вырезать кружки стаканом. В центр каждого кружка положить картофельную начинку. Скрепить края. Жарить во фритюре до золотистого цвета с двух сторон. Готовые пирожки выложить на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки масла.

Дрожжевые пирожки с картофелем и печенью

Ингредиенты для теста: *около 400 г пшеничной муки, 250 мл картофельного отвара, 1 ч. л. без горки сухих дрожжей, 20 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. соли, 1 ч. л. сахара*

Для начинки: *250–300 г говяжьей печени, 3 картофелины, 1 головка репчатого лука, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло*

Отварить очищенный картофель до готовности. Слить отвар в отдельную емкость. В теплом картофельном отваре размешать сливочное и растительное масло, соль, сахар и сухие дрожжи. Всыпать небольшими порциями муку и замесить некрутое, липкое тесто. Накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на час. Отварить печень до готовности. Лук нарезать, обжарить в масле. Пропустить через мясорубку картофель, печень и лук, добавить соль и молотый черный перец. Смазать руки маслом. Разделить подошедшее тесто на шарики. Размять каждый в лепешку. Выложить в центр начинку и защипать края, слегка приплюснуть. Оставить подходить на 10 минут. Жарить на сковороде с небольшим количеством масла с двух сторон или запечь в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Дрожжевые пирожки с картофелем

Ингредиенты для теста: *300–350 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 35 мл растительного масла, 250 мл молока или воды, 1 ст. л. сахара, ½ ч. л. соли, яйцо для смазывания*

Для начинки: *300 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 15–25 мл сливок, 40 г сливочного масла, соль, молотый черный перец, сушеный укроп по вкусу*

Приготовить тесто. В теплом молоке или воде размешать дрожжи и сахар. После появления пены добавить масло, всыпать половину муки, перемешать ложкой. Затем переложить на доску, вымешивать, подсыпая муку. Сформовать из теста шарики, дать подойти, накрыв полотенцем.

Приготовить начинку. Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Картофель отварить до готовности, размять в пюре. Добавить сливки, обжаренный лук, соль, перец, укроп, перемешать. Кусочки теста раскатать в лепешки, выложить начинку, края защипнуть. Пирожки выложить на противень, смазать яйцом, оставить для расстойки. Затем выпекать в разогретой до 180–190 °С духовке до

золотистого цвета.

Дрожжевые пирожки с картофелем на картофельном отваре

Ингредиенты для теста: *около 400 г пшеничной муки, 250 мл картофельного отвара, 1 ч. л. без горки сухих дрожжей, 20 г сливочного масла, ½ ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла + масло для жарки*

Для начинки: *100 г брынзы, 3–4 картофелины, 20 г сливочного масла, зелень, соль и специи по вкусу*

Отварить очищенный картофель до готовности. Слить отвар в отдельную емкость. Теплый картофель размять в пюре, добавить измельченную брынзу, сливочное масло и рубленую зелень. В теплом картофельном отваре размешать сливочное и растительное масло, соль, сахар и сухие дрожжи. Всыпать небольшими порциями муку и замесить некрутое, липкое тесто. Накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на час. Смазать руки маслом. Разделить подошедшее тесто на шарики. Размять каждый в лепешку. Выложить в центр начинку и защипать края, слегка приплюснуть. Оставить подходить на 10 минут. Жарить на сковороде с небольшим количеством масла с двух сторон или запечь в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Пирожки с картофелем на картофельном отваре

Ингредиенты для теста: *500–550 г пшеничной муки, 250 мл картофельного отвара, 100 мл газированной воды, ½ ч. л. соды, 1 ч. л. сахара, ½ ч. л. соли, 50 мл растительного масла + масло для жарки*

Для начинки: *3–4 картофелины, 1 крупная головка репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу*

Отварить очищенный картофель, отвар слить в отдельную емкость. Размять горячий картофель в пюре. Мелко нарезать лук и поджарить на масле до золотистого цвета. Смешать с пюре, посолить и поперчить. Соединить картофельный отвар, газированную воду и масло, добавить сахар и соль. Всыпать муку, смешанную с содой, и замесить мягкое тесто. Накрыть полотенцем и дать постоять 15 минут. Затем сформовать пирожки. Обжарить на небольшом количестве масла с двух сторон. Готовые пирожки сложить в кастрюлю и накрыть крышкой, чтобы оставались теплыми.

Жареные дрожжевые пирожки с картофелем и грибами

Ингредиенты для теста: *около 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 2 яйца, 20 г свежих или 7 г сухих дрожжей, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, соль*

Для начинки: *4 картофелины, 2 головки репчатого лука, 200 г грибов, по 2 веточки петрушки и укропа, 1 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу*

Приготовить тесто. В теплом молоке размешать дрожжи, добавить сахар и 1 ст. л. пшеничной муки. Размешать и оставить на 20 минут в теплом месте. Затем вбить яйца, влить масло, размешать. Подсыпать муку небольшими порциями и замесить тесто. Накрыть полотенцем и дать подойти около часа. Обмять и дать подойти еще раз.

Пока тесто подходит, приготовить начинку. Отварить до готовности очищенный картофель. Размять в пюре, посолить. Мелко нарезать лук и грибы, обжарить на масле до готовности и добавить к пюре. Всыпать мелко нарубленную зелень, посолить, поперчить. Разделить тесто на части, каждую размять в лепешку. В центр выложить начинку, защипать края, сформовав пирожок. Обжарить в большом количестве масла при умеренном нагреве до золотистого цвета или запечь в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Пирожки с капустой и картошкой

Ингредиенты для теста: *около 300 г пшеничной муки, 100 мл картофельного отвара, 2 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. соли, ½ ч. л. сахара, 2 ст. л. водки*

Для начинки: *3 картофелины, 300 г белокочанной капусты, 1 морковь, растительное масло для жарки, соль и молотый черный перец*

Отварить очищенный картофель, отвар слить в отдельную емкость. Картофель размять в пюре. Капусту нашинковать, морковь натереть на терке. Обжарить капусту с морковью до золотистого цвета, посолить, поперчить, смешать с пюре.

Приготовить тесто. Размешать в картофельном отваре соль и сахар. Влить в половину муки отвар, масло и водку. Замесить крутое тесто. Оставить на полчаса и вымесить еще раз. Повторить дважды. Разделить тесто на 10 кусочков, каждый раскатать в лепешку. На середину лепешек положить начинку и сформовать

пирожки. Слегка сплющить. Жарить на сковороде с небольшим количеством масла с двух сторон до румяной корочки, выкладывать швом вниз.

Постные дрожжевые пирожки на картофельном отваре

Ингредиенты для теста: *около 400 г пшеничной муки, 250 мл картофельного отвара, 1 ч. л. без горки сухих дрожжей, ½ ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла + масло для жарки*

Для начинки: *150 г грибов, 3–4 картофелины, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла, зелень, соль и специи по вкусу*

Отварить картофель до готовности. Слить отвар в отдельную емкость. Теплый картофель размять в пюре. В теплом картофельном отваре размешать растительное масло, соль, сахар и сухие дрожжи. Всыпать небольшими порциями муку и замесить некрутое, липкое тесто. Накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на час. Мелко нарезать лук и грибы, обжарить на масле до готовности, смешать с картофельным пюре. Добавить рубленую зелень, соль и специи по вкусу. Смазать руки маслом. Разделить подошедшее тесто на шарики. Размять каждый в лепешку. Выложить в центр начинку и защипать края, слегка приплюснуть. Оставить подходить на 10 минут. Жарить на сковороде с небольшим количеством масла с двух сторон или запечь в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Тонкие пирожки с картошкой на пиве

Ингредиенты для теста: *около 350 г пшеничной муки, 250 мл светлого пива, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла + масло для жарки, щепотка соли*

Для начинки: *3–4 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, соль по вкусу*

Приготовить тесто. Яйцо взбить со щепоткой соли и маслом. Влить пиво, перемешать. Небольшими порциями добавить муку. Замесить эластичное тесто. Накрыть полотенцем и оставить на 20 минут.

Приготовить начинку. Картофель отварить с добавлением лаврового листа. Размять в пюре, при необходимости добавить немного теплого молока или картофельного отвара. Мелко нарезать лук и обжарить до прозрачности на растительном масле.

Смешать с пюре, посолить. Тесто разделить на шарики размером с крупный грецкий орех. Раскатать каждый в лепешку, выложить начинку, защипнуть края. Слегка раскатать пирожок скалкой. Пирожки выкладывать швом вниз в разогретое на сковороде растительное масло и жарить с двух сторон на умеренном огне до образования румяной корочки.

Печеные пирожки с картошкой на пиве

Ингредиенты для теста: *500 г пшеничной муки, 200 мл пива, 200 г сливочного масла или маргарина, ½ ч. л. соли, ½ ч. л. сахара*

Для начинки: *300–350 г картофеля, 100 г копченостей, 50 г сала, 1 головка репчатого лука, соль и специи по вкусу*

Для оформления: *1 яйцо*

Для теста нарубить в крошку холодное масло или маргарин с мукой в комбайне или вручную. Добавить соль, сахар, перемешать. Влить пиво, чтобы тесто собралось в комок. Поставить на 30 минут в холодильник.

Картофель отварить, размять в пюре, при необходимости добавить немного теплого молока или воды, в которой варился картофель. Сало очень мелко нарезать, обжарить на сковороде, добавить мелко нарезанный лук и жарить до прозрачности. Затем добавить мелко нарезанные копчености. Прогреть пару минут. Смешать с картофельным пюре, добавить соль, специи, перемешать. Тесто разделить на шарики размером с крупный грецкий орех, размять в лепешки, выложить начинку. Края защипнуть, сформовать круглые пирожки, выложить швом вниз на противень, смазать яйцом. Выпекать в духовке при температуре 200 ˚С около 20 минут.

Жареные пирожки с картошкой, сыром и зеленью

Ингредиенты для теста: *500–550 г пшеничной муки, 300 мл кефира, 50 г сметаны, 1 ч. л. соды, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. без горки соли, 3 ст. л. растительного масла + масло для жарки*

Для начинки: *6–7 картофелин, 30 г сливочного масла, 1 большая головка репчатого лука, пучок зелени укропа, петрушки, кинзы, 100 г твердого сыра, соль по вкусу*

Приготовить тесто. Просеять 2,5 стакана пшеничной муки в глубокую емкость. В кефире размешать соль, сахар, сметану. Вылить смесь в муку, добавить масло, размешать ложкой.

Подсыпая оставшуюся муку, смешанную с содой, замесить эластичное тесто. Накрыть полотенцем и оставить на 30 минут.

Приготовить начинку. Картофель очистить и отварить. Размять в пюре. Лук мелко нарезать и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Сыр натереть на терке, зелень мелко нарубить. Добавить к пюре сыр, зелень, лук, хорошо перемешать и посолить. Тесто скатать в жгут, нарезать его на кусочки. Каждый кусочек размять в лепешку. Выложить начинку, защипать края. Слегка приплюснуть и прокатить скалкой. Пирожки выкладывать швом вниз на сковороду с разогретым маслом и жарить с двух сторон на умеренном огне до образования румяной корочки.

Слойки с картофелем и курицей

400–500 г слоеного бездрожжевого теста, 250 г куриного мяса (бедро, голень без кости), 300 г картофеля, 1 головка репчатого лука, соль и молотый черный перец по вкусу, масло для смазывания противня, 1 желток

Лук мелко нарубить. Мясо нарезать небольшими кусочками. Сырой картофель очистить, нарезать мелкими кубиками. Смешать картофель, лук, мясо, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Тесто раскатать, нарезать на квадраты. Начинку выложить на тесто, сформовать треугольные слойки. Противень смазать маслом или застелить бумагой для выпечки, выложить слойки, смазать верх желтком. Поставить в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать в течение 25–35 минут.